Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА И КРУПЫ

«КРЫЛОВ»

РУССКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню».

В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин.

Вы узнаете:

• секреты сибирских пельменей, лапши по-славянски, домашнего пеклеванника, малороссийских ломанцов, яичных котлет, пампушек, торта из цыплят и др.;

• рецепты расстегаев, кулебяк, пирогов (купеческого, по-украински, татарского, сырного, ленивого и др.), множества блинов (гречневых, красных, скороспелых и др.), приготовлений для пасхального стола: кулича, польской бабы, мазурки, пасхи, бабы тюлевой; рецепты разных каш, в том числе юражной, из тыквы, с пармезаном, мясной и др.;

• что такое булка Радецкого, пирожки Розенгарда, пляцки воеводы, выборгские крендели, а также приспособленные под особенности русской кухни молдавские плацынды, хохлацкие вареники и галушки, стамбульский плов, греческая пита, страсбургский пирог;

• наконец, вы узнаете, как готовить знаменитые хлебальники.

- Екатерина Авдеева
  - От издательства
  - Отдел 1. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мукой, яйцами, крупами и молоком)
    - Мука
    - Крупы
    - Яйца
    - Молоко и молочные скопы
    - Поваренная соль
    - Саго
  - Отдел 2. Устройство кухни. Хозяйственные советы.
    - Устройство кухни
    - Поваренная посуда

- Общие замечания о кухонной посуде
- Кухонное белье
- Столовая и чайная посуда.
  -
  - Серебряная посуда
  - Сохранение и чищение серебра
  - Хрустальная посуда
  - Фарфоровая посуда
  - Фаянсовая посуда
  - Оловянная посуда
  - Польское серебро и мельхиор
- Хозяйственные советы
  - Способ чистить ножи и вилки
  - Способ чистить стекла
  - Способ чистить картины
  - Способ чистить зеркала
  - Состав для натирания мебели
  - Состав для полов
  - Способ чистить замки, задвижки и другие медные вещи

○ Отдел 3. Блюда из яиц, хлеба, круп или муки
-
- Ризотто по-итальянски
- Стамбульский плов
- Крокеты из риса
- Хлебный пудинг
- Клецки из заварного теста
- Сибирские пельмени
- Яичные котлеты
- Молдавские плацынды
- Вафельный паштет
- Яичные паштетики
- Раковый пудинг № 1
- Раковый пудинг № 2
- Пудинг из шпината
- Пудинг из гречневой каши
- Пудинг из трески
- Пудинг из сафоя
- Русский пудинг
- Плум-пудинг
- Хохлацкие вареники
- Хлебальники
- Пампушки
- Плачинда

- Юражная каша
- Каша из тыквы
- Макароны
- Яичница по-грузински
- Пезы
- Пудинг из смоленских круп
- Макароны по-немецки
- Лапша по-славянски
- Каша с пармезаном
- Мясная каша
- Шведская рюрэ
- Гусиные яйца
- Пудинг из печенки
- Яйцо страуса
- Морковь со спаржею
- Яичница с переменами
- Яичница с капустою
- Итальянский рамекини
- Макароны по-неаполитански
- Лазанки с творогом
- Малороссийские ломанцы
- Вареники с капустою
- Кисель из белого хлеба
- Фаршированный хлеб
- Постный пудинг
- Рисовый пудинг
- Макароны в тесте
- Омлет с соусом
- Яйца с соусом
- Яичные колбаски
- Яичница с печенкой
- Яйца по-испански
- Грибные пельмени
- Малороссийские галушки
- Рис по-итальянски
- Котлеты из яиц
- Блины с ветчиною

○ Отдел 4. Пироги, пирожки, паштеты и печенья
- Общие замечания
- О слойке
- Волованчики (порционные)
- Слоеные трубочки
- Бонапарт яблочный
- О фасонах для пирожков

- Дьябли
- Пай
- Бордюрное тесто
- Десертные палочки (для бульона)
- Сырники
- Тесто для паштетов
- Бриоши
- Миндальное пирожное макароны
- Миндальные траталеты
- Миндальные стружки
- Миндальный переплет (пирожное)
- Бисквит
- Бисквит в формах
- Бисквит сова
- Баба лимонная (бисквитная)
- Женуазная форма из бисквита
- Рижский бисквит
- Кекс бисквитный
- Бисквитное пирожное
- Рулет из бисквита
- Бисквит ореховый
- Баба ореховая
- Ореховое пирожное
- Песочное тесто
- Александровское пирожное
- Траталеты песочные
- Песочный абрикосовый торт
- Специальное кондитерское приготовление для пасхального стола: кулича, польской бабы, музурки, пасхи и бабы тюлевой
- О подготовке печи и духового шкафа. О выпекании, о готовности и уходе за куличами и бабами
- Кулич кондитерский
- Кулич № 2, попроще
- № 1. Пасха кондитерская
- Пасха сдобная
- Помадка. (Сахар для обливания кулича и бабы)
- Шприц
- Баба «кружевная или тюлевая»
- Об украшении пасхи на № 1
- Мазурка
- Чайное печенье. (Гретое тесто)
- О приготовлении восковых листов

- Приготовление листов масляных
- Печенье «Анисовое»
- Маковое печенье.
- Печенье разных фасонов
- Печенье «сухарики»
- Трубочки. (Печенье и пирожное)
- Трубочки карнетом
- «Твиль» печенье
- Стружки
- Пудинг из саго
- Соус для пудинга из саго
- Патешу. (Заварное тесто)
- Эклеры
- Кольца из патешу
- Пышки из патешу
- Пышки другой сорт
- Крем заварной для пирожного
- Пирожки из кислого теста
- Пирожки из пресного теста
- Расстегаи
- Постные расстегаи
- Булка Радецкого
- Слоеные пирожки к супу
- Греческая пита
- Сахарные крендели
- Крендели из кислого теста
- Сухари
- Выборгские крендели
- Миндальная пляцка
- Пляцка воеводы
- Пляцка с фруктами
- Маленькие пляцки
- Кулич № 1. Домашний
- Кулич № 2. Домашний
- Обыкновенные гречневые блины
- Сдобные гречневые блины
- Блины с пармезаном
- Красные блины
- Скороспелые блины
- Блины с печенкой
- Французские хлебы домашние
- Хлебы к чаю
- Мазурка № 1 домашняя
- Мазурка № 2 домашняя

        - Мазурка рассыпчатая домашняя
        - Мазурка украинская домашняя
        - Домашний пеклеванник
        - Шведский хлеб
        - Ржаной черный хлеб
        - Баба домашняя
        - Паштет с курицею
        - Картофельный паштет
        - Паштет с макаронами
        - Паштет с цыплятами
        - Паштет с гусиными печенками
        - Паштет со щукою
        - Торт из цыплят
        - Пирог из блинов с ливером
        - Татарский пирог
        - Паштет с рыбою
        - Купеческий пирог
        - Кислый паштет
        - Подовые пороги
        - Пироги по-украински
        - Кулебяка из пшена
        - Ленивые пироги
        - Пирожки Розенгарда
        - Паштет-заливное
        - Страсбургский пирог
        - Пирожки на дрожжах
        - Пирожки-булочки
        - Блинчатые пирожки
        - Сырный пирог
        - Раковый пирог
        - Кулебяка
        - Круглый пирог
        - Тартины или бутерброды до 40 сортов
        - Картофельная каша
        - Ржаные блины для прислуги
        - Саламата
        - Пампушки
        - Каши для прислуги
        - Пироги для прислуги
        - Кулага
        - Соложеное тесто
        - Гороховый кисель
    - Отдел 5. Кухонная терминология
- notes

- ○ 1
- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15

Екатерина Авдеева
Поваренная книга русской опытной хозяйки
Блюда из теста и крупы

От издательства

Мать наша – гречневая каша: не перцу чета, не прорвет живота. А хлебец ржаной – наш отец родной

У любой национальной кухни есть основа основ, ядро, сердцевина – то, что формирует ее своеобычность, ее оригинальность. Где-то это мясо и приправы, где-то рис и морепродукты, где-то – контраст острого и пряного. А что же русская кухня?

Основа русской кухни – это не деликатесы из севрюги и осетрины, не копченый балык и не черная икра, как многие ошибочно полагают. Основа русской кухни – это каши и пироги.

Своеобразие национальной кухни – производное от географического положения страны, ее истории и религии. Скажем, японскую кухню сформировало ее островное положение, поэтому ее основа – рыба, морепродукты и рис. В России определяющими факторами стали ее просторы, ее природные богатства, ее географическое положение между Востоком и Западом.

Огромные пространства способствовали развитию земледелия. Было где сеять рожь, овес, ячмень, просо, гречиху. Таким образом, начиная с IX века (момент, зафиксированный письменными источниками, летописями), зерновые каши становятся повседневным блюдом русского народа. Да и до сих пор остаются таковым. Наряду с кашами появляются русские овсяные, ржаные, гороховые кисели. Им тоже не менее 1000 лет. Сейчас зерновые кисели вышли из повсеместного употребления, их заменили ягодные. Однако тем людям, кто думают о своем здоровье, имеет смысл обратить внимание на зерновые кисели. Во-первых, это самая что ни на есть здоровая, хорошо усвояемая пища, во-вторых, они богаты полезными для организма веществами. В этой книге вы найдете рецепты некоторых киселей.

В X веке на Руси стали сеять и пшеницу, в обиходе появляется пшеничная мука, что значительно расширило перечень мучных изделий на русском столе: калядки, шаньги, сочни, лапша, пельмени, вареники, караваи, калачи, ковриги, пироги, пышки, баранки, бублики, блины, оладьи и пр. Особое развитие получают пироги, благо на Руси было из чего изготовить начинку. Бескрайние леса, полные дичи, грибов и ягод, обильные рыбой озера и реки, довольно развитое огородничество (репа, капуста, редька, горох, огурцы). Любовь к пирогам русский человек пронес через все века и потрясения, и по сей день пироги – одно из

любимых блюд на столе россиянина. И в этой книге вы найдете рецепты пирогов на любой вкус.

До XVIII века русская кухня не знала сословного расслоения: простонародье и бояре ели одно и то же. Все изменилось с того времени, когда Петр Первый «прорубил окно в Европу». В России знать не только отказалась от исконно русской одежды и переоделась в немецкие платья, но и начала выписывать из Европы поваров. И в Россию поехали сперва голландские, немецкие, английские и шведские, а затем (с наступлением моды на все французское) и французские повара. Русские кухарки и повара пропали с барских кухонь. Была ото всего этого и польза. На русскую землю вместе с иностранными кулинарными «гастролерами» пришли новые кухонные технологии (например, плита, духовка, противни, кастрюли, шумовки, дуршлаг и т.д.) и, разумеется, новые блюда и способы готовки. На Руси узнали, что такое паштеты, котлеты, рулеты, сосиски, а также желе, муссы, протертые овощи и многое-многое другое. Однако исконная русская кухня в этот период сохраняется только у простого народа, только им и поддерживается. Почти целый век в России параллельно сосуществуют, не пересекаясь, две кухонные культуры. Причем вторая, народная, передавалась изустно и не получала письменного закрепления.

Так продолжалось вплоть до XIX века. Интерес ко всему русскому начинает возрождаться с появлением славянофильства, а мощный всплеск получает с подъемом национального самосознания после войны с Наполеоном. Это, естественно, отражается и на русской кухне, начинается активное ее взаимопроникновение с европейской. На барские кухни вновь возвращаются русские кухарки и повара, иностранные повара начинают применять русские рецепты. В результате этих процессов усовершенствуются старые блюда, появляются новые. Например, именно благодаря французским поварам для русских пирогов стали использовать дрожжевое слоеное тесто из пшеничной муки и делать пироги с картофельной начинкой.

И еще один важный для общенациональной русской кухни процесс начинается во второй половине XIX века. С отменой крепостного рабства, возникновением трудовой миграции и повсеместным строительством железным дорог начинается обогащение общенациональной кухни блюдами отдаленных регионов и кухонь других народов многонациональной России. В этой книге вы найдете блюда донской казачьей кухни, новгородской кухни, малороссийской, петербургской, а также белорусской, армянской, грузинской и др.

И, наконец, в XIX веке русская кухня удостаивается

письменного закрепления – начинают выходить первые кулинарные книги с рецептами из русской кухни. Начинают выходить и книги Е. А. Авдеевой.

Потом был советский период со своими особенностями, сейчас наступил новый период в развитии русской кухни, который получит свою оценку позже. И вот что хочется сказать. В истории русской кухни было много крутых, опасных для ее идентичности поворотов. Однако русская кухня сумела сохранить себя. Во многом потому, что сумела сохранить свое ядро. А ее ядро, как уже было сказано, это блюда из теста и крупы: каши, хлеб, пироги, блины, куличи, ковриги и многое другое, с чем вы познакомитесь, прочитав эту книгу.

И напоследок… Прогулявшись по улицам сегодняшних российских городов, можно заметить заведения, в названии которых фигурирует словосочетание «русская кухня». Таких заведений с каждым днем становится все больше. С одной стороны это хорошо. С другой (и это, увы, в большинстве случаев) все это носит весьма поверхностный, а иногда откровенно опереточный характер: вывеска «под Палех», чучело медведя в фойе и несколько видов пельменей в меню – вот и вся «русскость». А хотелось бы, чтобы было иначе. Хотелось бы, чтобы меню было заполнено разнообразными русскими блюдами. Надеемся, эта книга в какой-то степени поспособствует благому делу возрождению подлинного интереса к русской кухне.

Отдел 1. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мукой, яйцами, крупами и молоком)

Мука

Определение торгового достоинства муки затруднительно по той причине, что многие свойства и качества ее зависят не столько от честности торговца, столько от способа помола и условий роста того рода зернового хлеба, из которого она выделана. Так, например, несправедливо было бы обвинять торговца, если в муке, купленной из его лабаза, будет открыто присутствие, так называемых, рожков, того самого ядовитого вещества, которое составляет болезнь ржи и пшеницы и смалывается вместе с зернами этих хлебов в тонкую муку, а будучи испечено в хлебе и потреблено человеком в пищу, производит в нем болезненные припадки, известные под именем «злой корчи». Со всем тем, не смотря на чрезвычайную неустойчивость качеств муки, все-таки очень важно знать главные признаки хорошей муки. Таким образом, дознано, что хорошая пшеничная мука, почти единственная, кроме гречневой для масляных блинов и овсяной для некоторых похлебок, употребляемая в сколько-нибудь порядочных кухнях, должна быть однородна, т. е. не различных сортов и помолов, наощупь суха, мягка, пушиста, бархатиста и нежна. Тесто, сделанное из нее, должно иметь среднюю тягучесть; если тесто будет менее тягуче, то это будет служить признаком дурного качества этой муки. Плохая же мука, содержащая в себе много влажности (более 15% воды), обыкновенно легко приходит в брожение, съеживается в комья, имеет затхлый запах и дает худое, трудно поднимающееся тесто, – такая мука подверглась уже порче. Так как сырость есть главнейшая причина порчи муки, то при покупке муки необходимо, прежде всего, обращать внимание на эту сырость, присутствие которой в муке, обыкновенно узнается потому, что мука (все равно пшеничная или ржаная) всегда имеет синеватый отлив, тогда, как сухая мука имеет отлив желтый. Мука, попортившаяся от нагрева, что случается тогда, когда ее держать в помещении со спертым воздухом, причем нижние мешки придавливаются верх ними, отличается обыкновенно неприятным запахом и горьким вкусом. В пшеничной муке чаще всего можно найти примесь ржаной муки и картофельного крахмала. Для открытия этого обмана всего лучше взять пробу муки в лабазе, подвергнуть это количество муки брожению и испечь из нее булку: уже при 10 % содержания в испытуемой муке означенного крахмала вместо рыхлого и ноздреватого хлеба получится твердая, неудобоваримая для желудка лепешка. Что касается примеси ржаной муки, встречаемой в муке пшеничной, то она

легко узнается по запаху и ;вкусу пшеничного хлеба, из пробы ее испеченного. Хорошая ржаная мука серебристо-серого цвета, тогда как пшеничная, хорошо просеянная, имеет положительно цвет первого снега. Самые высшие сорта ржаной муки, по белизне своей, подходят лишь к низшим сортам пшеничной муки; при растирании этой муки руками она легко сваливается в комья, если даже и совершенно суха. Торговцы иногда обманывают покупателей, сбывая им низший сорт муки за высший, но этому горю можно по мочь только тогда, когда покупатель лично ознакомится с различными торговыми сортами муки.

Впрочем, для всех лучших печений в кухни, в какие идет пшеничная мука, никакой другой этого рода муки употреблять не следует, как только ту, которая в торговле известна под названием конфетной[1]. Она идет на куличи, пирожные, пироги, кулебяки, паштеты, клецки, блинцы и прочие приготовления, имеющие мучное основание.

Крупы

Крупы для кухни желательны, конечно, самых лучших сортов. Однако приходится также покупать по мелочам и в разных, не всегда знакомых и не всегда вполне добросовестных лавках. И вот тут-то покупательница-хозяйка или ее кухарка, должна, например, при покупке перловой крупы, предпочитать мелкую крупу более крупной, наблюдая, чтобы эта крупа была бела, без содержания крупяной пыли и мучнистых частей, зернышко к зернышку, как на подбор. Крупу, пожелтевшую или получившую серый цвет и затхлый запах, следует считать товаром более или менее испорченным. Эта крупа называется голландскою, она очень спорка и содержит в себе очень мало мучной пыли, но все-таки ее следует перемывать. Простая, более крупная, сероватая и несколько продолговатая крупа, продается дешевле, но она не так приятна в кушанье. Что же касается гречневой крупы, столь употребительной в русском хозяйстве преимущественно в виде каши, начинок (для пирогов и зраз), некоторых пудингов и для многого тому подобного, то в торговле существует три главных ее сорта.

a) Ядрица представляет полное зерно нерасколотой гречихи; лучшая ядрица должна быть тяжеловесна и, в особенности, суха; в ней не должно быть много черных или зеленых зерен сорных трав, что величайший ее недостаток.

b) Так называемая продельная крупа есть второй сорт гречневой крупы. Зерна ее расколоты на две или на три части, следовательно, она мельче ядрицы; этот сорт крупы должен быть особенно бел, сух и тяжеловесен.

c) Третий сорт или ординарная крупа несколько крупнее предыдущего сорта и не столь бела, чиста и веска; она известна также под названием казарменной крупы и любителями гречневой каши, сочной, упаристой, рассыпчатой, мягкой, – словом, настоящей «русской каши», она предпочитается всем другим.

Самый же высшей сорт гречневой крупы из раздробленных круп называется в торговле вельегоркой и приготовляется исключительно в Моршанске; она гораздо мельче предыдущих сортов, совершенно чиста и не содержит в себе нисколько ни черных, ни зеленых зерен, Есть еще так называемая обварная гречневая крупа; это та же ядрица самого высокого достоинства, обданная самым сильным кипятком, просушенная и пущенная в продажу. Она красноватого цвета и изготовляется в горшке вдвое скорее сырой ядрицы.

Наконец, так называемая, смоленская или манная крупа, из которой приготовляются все роды нежной молочной каши и, между прочим, знаменитая «гурьевская каша», описанная в этой книге довольно подробно. Крупа эта очень мелкая; если она вполне хорошего качества, то должна быть не желтоватого, а белого цвета и свободна от мучнистых частиц. Прокислая манная крупа, конечно, вовсе не годится в пищу.

Закончим сведения о крупах одною крайне употребительною иноземною крупою, известною под названием сорочинского пшена или риса. Хороший рис должен быть сух, бел, тверд, просвечивать, без обломков, не должен иметь неприятного запаха и кислого вкуса. Бразильский рис, известный в торговле под именем вест-индского риса и имеющий большие, белые, просвечивающие зерна, снабженные мелкими красными полосками, лучше итальянского риса. Но самый высокий сорт товара в этом роде и самый дорогой представляет каролинский рис (называемый лавочниками королевским): у него чистые, белые просвечивающие зерна, снабженные нежными полосками; он длиннее и полнее итальянского. Что касается русского риса (с Кавказа и из Крыма), то он, к сожалению, имеет посторонний неприятный вкус и запах, и нередко содержит в себе примесь поваренной соли, которую примешивают к нему с целью предохранения его от червоточины. С некоторых пор в петербургской торговле появился новый сорт итальянского риса: зерна мелкие, голубовато-прозрачной белизны; этот сорт необыкновенно спорок, нелегко превращается в кашу и превосходен для плова.

Яйца

Когда в Петербурге хотят иметь «без обмана» яйца высшего сорта и вполне свежие и добротные, то необходимо обращаться за ними к знакомым и достойным полной вашей доверенности торговцам, преимущественно специалистам яичной торговли, не торгующим положительно уже ничем иным, кроме яиц, и торгующим ими с давних лет. Заплатить за хорошие яйца несколько подороже – экономнее, чем, купив яйца очень дешево, испортить лежалым или тронувшимся яйцом какое-нибудь дорого стоящее и многих трудов требующее блюдо. Тут повторяется русская поговорка «от копеечной свечки Москва сгорела», потому что иногда между десятком употребленных вами в тонкое блюдо (как омлет, сабайон, слоеное тесто и пр.) попадает одно плохое яйцо, хотя и не дешево заплаченное, но взятое по неуменью выбрать, и все пропало! Вот для этого-то скажем несколько слов о том, как следует действовать при покупке яиц в сомнительных лавках.

Само собою разумеется, что при выборе яиц, когда вы их по купаете в месте, не внушающем доверие, нужно быть крайне осторожным. Иногда яйцо крайне бесцеремонно говорит о своей не годности, разя обоняние дурным запахом. Этот сорт яиц, легко обходимый всеми покупательницами, имеющими сколько-нибудь нормальное обоняние (конечно, если они без стеснения пересмотрят свою покупку), называется в торговле «тумак». Другие яйца поражают своим бурым цветом и резкою невзрачностью скорлупы, по крытой зловещими темными пятнами, признаками лежалости, – это также никуда негодные, сухие и несвежие яйца под наименованием пятинника. Затем есть сорт повыше этих, сорт дешевенький, – это присушка; оно свежо, но несколько деревянисто и уже ни под каком видом не может идти в такие блюда, в которых высокие качества яиц составляют особенную прелесть; однако, яйцо это годно в заливных, винегрете и некоторых других блюдах. Выше этого сорта ординарка, которая сплошь и рядом идет во всех кухнях, хотя всмятку или вообще без соединений с другими материалами не годится. Советуем держаться еще высшего сорта, именно головки, пользующейся общей известностью и составляющей постоянный спрос всех хозяек и их кухарок, из которых далеко не все умеют, по тяжести в руке, отличить «головку» от «ординарки». Но верх совершенства между яичными сортами – это клечик, а среди «клечиков» очень еще выше – коз ловка. Яйца эти, – хотя и не несомые петербургскими курами и не те, о которых выражаются

продавцы: «сейчас из-под курочки», – отличаются всеми качествами яиц самого высокого достоинства и употребляются всмятку, равно как и в самые изысканные блюда.

Степень свежести и лежалости яйца, не имеющего дурного запаха, как «тумак», ни пятен и ржавчины, как «пятинник», узнается различными приемами и способами. Свежее яйцо должно быть тяжеловесно, так что при погружении в воду оно немедленно тонет и идет ко дну. Напротив того, не вполне свежее яйцо, хотя и не испортившееся еще, но давно снесенное, долго пролежавшее в подвале, бывает, сравнительно, легче по весу и при погружении в воду бульбулькает и всплывает на ее поверхность. Кроме того, если смотреть на свежее яйцо на свечку или против солнца, то можно заметить, что оно слабо просвечивает в средней своей части; при разбивании такого яйца желток явственно отделяется от белка. Вполне свежие яйца имеют совершенную полноту яичной массы и не содержат в себе никаких пустот. При некоторой опытности и сноровке, многие домовитые хозяйки, повара и знающие основательно свое дело кухарки узнают свежесть яиц следующим оригинальным приемом: лизнув яйцо сперва с острого конца, а потом – с тупого, замечают, что если тупой конец покажется на ощупь языка теплее острого, то яйцо добротно и свежее; если же темпера тура оказывается одинаковою как с тупой, так и с острой стороны, то яйцо сомнительно. Еще: при поднесении яиц к огню, свежее тотчас вспотеет и рука, его держащая, ощутит некоторую влажность, обнаруживающуюся и на самой скорлупке; не вполне же свежее и вообще лежалое яйцо никогда этого пота не дает. В торговле встречаются, кроме того, яйца, сохраняемые от гниения в известковом растворе или известковом молоке. Такие яйца неохотно покупаются домовитыми и сведущими хозяйками, потому что белок их чрезвычайно жидок, водообразен, трудно сбивается в пену и отличается посторонними неприятным вкусом. Яйца эти распознавать не трудно по чрезвычайной, неестественной белизне их скор лупы, которая в натуральном и нормально-неиспорченном своем состоянии должна иметь чуть-чуть искрасна-желтоватый колер. Наконец, при выборе яиц надо иметь в виду еще то, что лучшие яйца те, у которых скорлупа тонка, как бы прозрачна, и которые не столько шарообразны, сколько остроконечны с обеих сторон. Из всего этого легко заключить, что полагаться на правильную сортировку торговцами яиц безусловно нельзя, так как эта сортировка основывается, главным образом, на секретных соображениях самого торговца.

Молоко и молочные скопы

Из всех съестных припасов молоко и все из него приготовления (или молочные скопы) подвергаются бесчисленному множеству различных обстоятельств, вредно действующих на их качества и, в особенности, на их свежесть, потому что, как молоко во всех его видах, так и молочные продукты сохранять крайне затруднительно. Так, известно, что молоко уже через два-три часа по выделении его из коровьего вымени начинает слегка изменяться, на поверхности его собирается слой сливок и тому подобное. Такая быстрота изменения молока вполне достойна сожаления, тем более, что, с одной стороны, в домашнем хозяйстве есть множество случаев, когда необходимо иметь цельное молоко, а с другой – вследствие неумения торговцев обращаться с молоком и сберегать его на более продолжительный срок – в продаже вовсе не легко, как может казаться с первого взгляда, найти совершенно свежее, цельное молоко. Насколько труд но найти в продаже хорошее цельное и даже снятое молоко, на столько же трудно судить о том, в какой степени виноват торговец, да и виноват ли еще он, если иной раз молоко, находящееся в его лавке, синевато, водянисто, слизисто и пр. Вообще, молоко, завися в своих качествах всецело от натуры коровы и способа ее содержания, может иметь все эти недостатки совершенно без злого умысла со стороны продавца. Это последнее обстоятельство делает чрезвычайно затруднительным наглядное различие в про даже молока неподдельного от поддельного, тем более, что послед нее приобретает от подделки ту же водянистость, синеватость и слизистость – свойства, которыми обладает молоко, взятое от больной коровы. Впрочем, молоко, разведенное водою (грубый обман, слишком обыкновенный в рыночной мелочной торговле), может быть тотчас же узнано, так как такое молоко, разбавленное водою с целью увеличения его объема, имеет обыкновенно светло-синий оттенок и бывает синевато-прозрачно у краев сосуда. Оно так жидко, что капля его, положенная на ноготь, не останется выпуклою, как это бывает всегда с неподдельным молоком, а расплывается; кроме того, оно мало или совсем не пенится и не пристает к чистому железному пруту, если погрузить последний в молоко. Молоко, разводимое в торговле водою, бывает, кроме того, сгущено мукою, гипсом и мелом или крахмалом, для того, чтобы скрыть, что оно было разжижено водою. Если оно сгущено таким образом, то делается слизистым и при расплывании на ногте и на краях сосуда оставляет осадок и

крупинки примешанных и нему муки или крахмала. Сверх того, легко догадаться, что в молоке разболтана мука, еще и потому, что последняя имеет свойство пригорать и иногда обнаруживается на дне сосуда, в виде бурого осадка, при кипячении молока. Кроме наглядного узнавания присутствия воды в молоке, введенной в него с целью обмана, можно применить еще следующее средство: следует влить определенное по весу количество (напр. 60–70 г) испытуемого молока в жестяную чашку, вес которой также предварительно определен. Затем, прибавляют и молоку 360 г истолченного кварца, который всасывает в себя это последнее, образуя, вместе с ним, однородный сырой порошок, потом высушиваемый досуха и взвешиваемый; потеря в его весе, которая при этом обнаружится, будет соответствовать количеству воды, содержавшейся в испытуемом молоке. Но при этом, однако, нужно помнить, что всякое нормальное, неподдельное молоко, как бы оно хорошо ни было, содержит в себе от 80 до 88 процентов воды. При описанном опыте, только излишек против этого количества должен быть признан за примесь, сделанную с целью обмана. Иногда для сбережения молока кладут в него поташ. Подмесь эту открывают, приливая в испытуемое молоко какой-нибудь кислоты, отчего, в случае содержания в нем поташа, произойдет шипение. Крахмал в молоке легко обнаруживается прибавлением йодистой настойки, от которой он немедленно принимает синий цвет.

В хороших, ничем не подмешанных сливках существует точно такой же недостаток, как и в хорошем, неподдельном молоке, и притом сливки так же, как и молоко, чрезвычайно легко скисают. Хорошие густые сливки не должны свертываться при кипячении. Пенистая, пузыристая поверхность сливок может служить наружным признаком, свидетельствующим, что они были предварительно разбавлены водою, а затем сгущены мукою и куриным белком. Для открытия в сливках присутствия муки может быть употребляем тот же способ, который предложен выше для открытия этой примеси в молоке; примесь же яичного белка и иногда желтка легко можно распознать по обильному образованию свернувшихся клочьев, получаемых после кипячения сливок и процеживания их через бумагу. До чего изощрились подгородные чухны в подделке сливок, видно из следующего примера: один чухонец доставлял какому-то генералу сливки в продолжение трех лет, и генерал не мог достаточно нахвалиться его добросовестностью после ряда домашних испытаний. Когда в Петербурге открылись аналитические станции, генерал свез на одну из них бутылку хваленых сливок и оказалось, что на 100

частей в них было настоящих сливок всего пять.

Творог вполне хорошего качества должен быть ярко-белого цвета, хрупок, отчасти слоистого сложения и сух. Если продажный творог сыр и студенист, то это может служить признаком, что он нарочно пропитан водою, с целью увеличения его веса; творог же, имеющий зеленоватый оттенок, обнаруживает присутствие в нем сыворотки, которая, во время его приготовления, не хорошо была отжата.

Коровье масло совершенно чистое также не постоянно и не везде находится в торговле. Майское масло вкусом несравненно выше всех видов масла, приготовленных в другое время. Хорошее сметанное и сливочное масло должно быть однообразно во всей массе, нежно желтоватого, палевого цвета, на ощупь жирнисто, приятного, подобно орехам, вкуса и хорошо промыто; оно не должно, кроме того, несколько хрустеть на зубах от содержащейся в нем соли. Дурное масло, напротив того, бледного цвета, легко крошится, мало жирнисто и сухо, хрустит на зубах, пахнет горелым и кисло-горько на вкус; иногда же оно слизисто и тянется в нити. Масло часто бывает подкрашено морковным соком для придания ему привлекательного вида «майского» масла, в особенности в том случае, когда, как это с лавочным маслом сплошь и рядом бывает, к нему примешано сало, отчего оно делается слишком бледным. Разминая масло деревянною ложкою в воде, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нет: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляет самую обыкновенную и общеупотребительную торговую примесь в коровьем масле; так называемое «французское» масло в хороших ресторанах почти все состоит из сала, перемешанного более тщательно и искусно. Такую нежелательную в лавочном масле примесь можно открыть по вкусу и по виду: в разрезе оно имеет белые пятна и полосы. Гораздо реже встречается в масле, но все-таки встречается, примесь тертого вареного картофеля. Масло с этой примесью очень тяжеловесно, крошится, в разрезе шероховато; если растопить его, то на дне сосуда получатся мучнистые клочья, имеющие запах картофеля.

Топленое или русское масло нередко встречается прогорклым и иногда бывает смешано с более или менее хорошим русским маслом и даже салом. Прогорклость русского масла, происходящая, главнейшим образом, от плохого топления, узнается на вкус. Что же касается способа открытия смеси дурного масла с хорошим, то этот способ чрезвычайно прост: стоит только выложить такое масло из сосуда и сделать в куске разрез – неоднородность массы легко обнаружит обман, с

которым, однако, приходится мириться столичному жителю, если он не имеет возможности получать деревенское масло, не всегда хорошо сбитое, это правда, но за то без всяких примесей.

Итак, кому позволяют средства, тот должен стараться производить покупки в больших и пользующихся репутацией лавках, или в таких, добросовестность которых известна. Впрочем, опытная и вполне знающая свое дело хозяйка сумеет обойтись и без них, лично посещая «свои» как говорится, «насиженные» места рыночной и лавочной торговли, где таких смышленых хозяек продавцы не надувают, оставляя арсенал своих торговых фортелей и фокусов для покупательниц менее сведущих и проницательных и, в особенности, для тех, которые полагаются на своих кухарок.

Поваренная соль

Поваренная соль необходима почти для каждого блюда. Чистая поваренная соль должна быть белого цвета, без малейшего серого отлива, тверда, чиста на взгляд и состоять из отдельных блестящих кубиков (тогда она не изменяется на воздухе), без запаха и солено-прохладительного вкуса. Брошенная на раскаленные уголья, трещит от растрескивания кубиков и вследствие выделения находящейся в ней воды. Хорошая поваренная соль должна растворяться без малейшего остатка в частях холодной и горячей воды. Нечистота этой соли обнаруживается ее серым цветом, плохою кристаллизацию, расплыванием на воздухе, горьковатым вкусом, мутностью раствора, остатком, получаемым после выпариванья ее раствора на огне, и т. д. Между русскими сортами каменной поваренной соли особенною чистотой отличается соликамская и дедюхинская, между немецкими – люнебургская. Большею частью недостатки нашей поваренной соли зависят у нас от небрежной ее промывки и просушки.

Заведя речь о поваренной соли, не лишне сказать, что в петербургских фруктовых магазинах продается столовая соль самого высшего качества, под видом привозной из Англии, в синих бумажных пакетах с настоящим английским ярлыком. Большинство не подозреваешь, покупая эту необычайно белую и нежную столовую соль, что это настоящая русская соль, изготовляемая несколькими русскими промышленниками, только особенным способом усовершенствованного рафинирования; остается сожалеть, что, достигнув до такого высокого совершенства в приготовлении этого продукта, гг. промышленники не заменят, наконец, заимствованный ими иностранный ярлык русским и не прекратят эту забавную мистификацию публики, и сожалению, все еще падкой ко всему иностранному.

Саго

Особое крахмалистое вещество, добываемое в Индии, Африке и Южной Америке из сердцевины некоторых видов тропических пальм, называемых саговыми, и известное в торговле под малайским названием саго, бывает в чистом и натуральном своем виде белого, бурого и красного цвета. Зернышки его должны быть очень невелики, полупрозрачны, трудно раздавливаются между пальцами и трудно растираются в порошок, без запаха и сладковатого слегка вкуса. Но этот товар в натуральном виде довольно редок в торговле, а потому и дорог. Обыкновенное же продажное саго, сбываемое в большинстве случаев за настоящее саго, состоит просто из крупинок картофельного крахмала, нарочно для этого приготовляемых по особому способу. Это картофельное саго, изготовляемое в огромных количествах в России на картофельно-мучных заводах, легко отличить от настоящая тем даже, – как бы ни было оно искусно подделано, – что оно удобно раздавливается между пальцами, что, будучи облито холодною водою, дает жидкость, немедленно окрашивающуюся от действия на нее йодной тинктуры (которую всегда беспрепятственно можно достать в аптеке) в синий цвет – признак, что исследуемый товар действительно содержит в себе картофельный крахмал.

Отдел 2. Устройство кухни. Хозяйственные советы.

Устройство кухни

Кухни строятся различными манерами. Устройство кухни должно соответствовать достатку и образу жизни хозяина.

В кухне необходимы полки для посуды и шкаф, где кладут разные припасы. В поварских кухнях делается каток, занимающий одну, а иногда и две стены; это род низкого шкафа, который, вместе с тем, служит и столом; внутри его наделаны полки, а если он велик, то бывает разделен на несколько отделений, с особыми дверцами в каждом отделении. Стол есть вещь необходимая в кухне. Также не последнее удобство иметь в сенях кухни холодный чулан. В хорошо устроенных домах бывает недалеко от кухни погреб.

В кухне надобно соблюдать чистоту; посуда также должна быть вычищена, вымыта и расставлена по своим местам. Пыль со стен в кухне надобно обметать каждую неделю; наружные полки и в шкафах раз в неделю следует мыть щелоком с песком; стол или каток смывать каждый день. Пол, если он деревянный, нужно мыть каждую неделю и усыпать песком, а каменный – раз в месяц. Также надобно стараться истреблять в кухне мух и тараканов; для этого есть много безвредных средств, хотя лучшим средством надо считать отсутствие съедобных крошек, что лежит на обязанности повара или кухарки.

Поваренная посуда

Кухонная посуда разделяется на деревянную, медную, железную и глиняную; здесь будет говориться о посуде, собственно принадлежащей к кухне.

Из деревянной посуды необходимы: квашня для хлебов, очень редко встречаемая в современной петербургской кухне, и две или три поменьше для булок, пирогов, куличей и т. д. В некоторых местах заменяют квашенки опарниками, корчагами или какою-нибудь другою посудою, но деревянные квашенки лучше, удобнее и прочнее. Лотки и ночвы[2] для сеянья муки и вываливания теста для хлебов, булок и кренделей; доски, на которых рубят говядину, шинкуют коренья, кладут свалянные и приготовленные для печения булки и крендели; разные веселки[3], мутовки[4] и скалки; корытцы и чашки для рубленья разных начинок, фаршей и тому подобного; лоханки для вымачивания мяса и рыбы; сита разных сортов и решета. Все это можно иметь в большем и меньшем количестве, смотря по тому, сколько нужно и сколько можно. Но чтобы для каждой хозяйки было виднее, то находим уместным сделать полный реестр всей кухонной посуды, из которого можно убавить, смотря по семейству и состоянию.

Медная посуда

• Кастрюль разной величины с крышками – 12.

• Медных, вылуженных форм, разной величины, для желе, бланманже, галантиру и печения различных пирожных – 3.

• К ним маленьких форм сколько угодно, по крайней мере 12.

• Рыбный котел для варения рыбы – 1.

• Форма с крышкою, для варки в воде пудингов – 1.

• Ступка медная – 1.

• Ступка мраморная – 1.

Посуда из белого железа, жести, различных сплавов и эмалированная

• Решетчатая ложка или шумовка, для снимания с бульона пены – 1.

• Терок различной величины – 3.

• Дуршлаг для откидывания зелени, макарон и прочего – 1.

• Кружки разной величины – 3.

• Глубокое блюдо для паштета – 1.

• Блюдо плоское, для печения воздушных и тянутых пирогов – 1. Также делают блюда медные, вылуженные и оловянные.

• Два или три ковша медных, вылуженных, или из белого

железа – 3.

• Одна или две чумички[5] из белого железа, потому что они гораздо опрятнее, нежели деревянные чумички – 2.

• Несколько разной величины воронок жестяных или медных, вылуженных – 4.

Формы деревянные и металлические

• Колончатая выемка для колец – 1.

• Вафельные доски – 1.

• Форма для стружек – 1.

• Форма для трубочек – 1.

• Маленькие жестяные формы, для печения разных пирожных; они делаются сердечками, звездочками, круглые и продолговатые; их можно иметь, по крайней мере, – 25.

• Резец для обрезывания пирожного – 1.

• Шпиковальные иглы разных сортов – 3.

• Жестяная трубочка для выжимания сердцевины из яблок и прочего – 1.

• Трубочка для вырезания картофеля на манер молодого – 1.

• Большой, широкий нож, для рубки мяса на котлеты и фарши – 1.

• Ножей разной величины – 4.

Железная посуда (не луженая)

• Противни и сковороды разной величины; маленькие сковородки для печения гречневых и разных других блинов.

• Железные листы для печения разных хлебов, булок, кренделей и разного пирожного.

• Ухваты разной величины, кочерга, сковородник, щипцы и лопатка для угольев.

• Чугуны разной величины. В зажиточных хозяйственных домах делают чугуны медные, вылуженные внутри, их называют медники и они гораздо прочнее чугунных.

Деревянная посуда

• Квашня для хлебов, квашенки разной величины для булок, ситного или пеклеванного хлеба и для кренделей – 3.

• Чашки, в которые кладут свалянные хлебы, плетеные или деревянные – 6.

• Лотки для сеянья муки и вываливания теста.

• Корытцы, в которых рубят мясо и разные начинки.

• Кадка для затора пива и кваса; другая, в которой разводят квас.

• Бочонки для пива и кваса.

• Ушаты и ведра для воды.

• Лоханки, продолговатые кадочки, в которых мочат мясо и рыбу.

• Сита и решета.

• Доска с закраинами, на которой рубят фарш и мясо для котлет.

• Доски, на которые кладут свалянные булки и сделанные крендели, приготовленные для печения, и маленькие веселки и мутовки.

• Лопатка, которою берут тесто, когда валяют ржаные хлебы.

• Лопатки для сажания в печь хлебов, булок и пирогов.

• Скалки для слоения теста и другие скалки для раскатывания теста для пирогов.

• Венчик для сбивания сливок и выгнутая вилка для поднятия яичных белков.

Глиняная посуда

• В русской печи кушанья готовят в горшках. Горшки бывают простые и муравленые; их нужно иметь несколько, разной величины.

• Корчаги для кваса и пива.

• Глиняные противни.

• Фирма для караваев и сальников.

• Глиняные муравленые блюда и чашки.

Есть еще поваренная посуда чугунная, покрытая внутри эмалью, но она практична только при больших семействах.

Общие замечания о кухонной посуде

Вообще, всю кухонную посуду нужно содержать в чистоте; после каждого употребления надлежит мыть и чистить; деревянную мыть щелоком, с песком, а медную, всего лучше, чистить таким образом: нужно иметь кадочку с квасною гущею и когда кастрюли более не нужны, то положить их в гущу часа на три или более, а потом вымыть горячею водою. Иногда нужно кастрюли чистить снаружи тертым кирпичом с уксусом или золою. Нынче этот способ чистки посуды успешно заменяют особенные порошки, продаваемые во многих посудных и металлических лавках. За недостатком гущи или когда кастрюли пригорали, скрести ножом их не нужно, а, положив в них золы, залить водою, поставить в печь или на плиту, выварить и, наконец, вымыть. Также не следует позволять чистить кастрюли внутри песком, потому что от этого сходит посуда, а при недосмотре это может обратиться во вред для здоровья; по этой причине хозяйка или экономка должны по временам осматривать посуду на медной посуде. Медную посуду, смотря по ее употреблению, нужно лудить, по край ней мере, раза два в год. Глиняную посуду каждый раз после употребления вымыть и поставить в печь, чтобы она просохла. Медные формы для пирожного тотчас после употребления вымыть, вы тереть сухим полотенцем, а иногда их нужно также выварить с золою. Вафельные формы и формы для трубочек после употребления мыть не нужно, а только вытереть чистым полотенцем; держать их должно в сухом месте, чтобы они не ржавили. Противни и сковороды после употребления следует чистить золою. Все сказанное относительно важного значения, какое в кухонном хозяйстве имеет, вообще, медная посуда, безусловно справедливо и правильно. Но совсем тем, из всего этого легко понять, что посуда эта требует крайне осторожного с собою обращения и постоянного возобновления полуды, так как малейшее в этом случае, со стороны хозяйки, невнимание или забывчивость влекут за собою печальные результаты, именно появление медной зелени, не только расстраивающей желудок, но даже производящей отравление, случаев, каковых бывало и, и сожалению, бывает немало. За всем тем, там, где кухонное хозяйство в руках опытной и заботливой хозяйки, все-таки медная посуда лучше всякой другой, преимущественно по причине своей прочности, соединенной с наружною красотою, потому что нельзя не сознаться, как любо-дорого взглянуть на хорошую кухню, наполненную медною, горящею как жар посудою, покрывающею

полки по кухонным стенам.

Однако, существуют в торговле и введены в некоторых хозяйствах кое-какие другие сорта кухонной посуды, о которой мы считаем теперь необходимым сказать здесь несколько слов.

Жестяные кастрюли, довольно распространенные и очень дешевые, имеют то качество, что в них все варится и жарится очень быстро; но при этом качестве имеют тот недостаток, что, при малейшей неосторожности, дно этих кастрюлей легко прогорает, сделать же новое дно стоит дорого, так что «дешевизна выходит дороговизною», да и тому же, при малейшей неосторожности как нельзя легче испортить при варке или жаренье самый лучший материал для хорошего кушанья, которое, таким образом, будет подано на стол переваренным или пережаренным, а то и другое, как известно, никуда не годится.

Кастрюли из белого железа имеют за собою много очень хороших качеств относительно без опасности для здоровья, опрятности, удобства всех варев и жарений, даже наружной красоты, потому что если хорошо вычищенные медные кастрюли похожи на золото, то кастрюли из белого железа имеют вид серебряной посуды; но с незапамятных времен употребляемые при чистке медной посуды тертый кирпич и кислота действуют разрушительным образом на бело-железную посуду, для успешной и правильной чистки которой необходимо употреблять так называемый английский композиционный кирпич; превращенный в ступке в наимельчайший порошок, в виде красноватой пыли, этот кирпич – превосходное средство для всевозможных металлических вещей, будучи вполне пригоден и для медной посуды, которую в истинно домовитых кухнях простым кирпичом не чистят.

Каменная кухонная посуда, вполне безопасная и превосходная, если только она такова, какою была лет за 40, – темного, почти черного цвета и не особенно грациозных форм. Но, и сожалению, этой настоящей первоначальной каменной кухонной посуды в настоящее время всяких наружных усовершенствований и кажущаяся прогресса, с огнем, как говорится, найти трудно; ее заменила светло-красноватая, очень изящная и красивая посуда (на поминающая наружным видом «обливную», т. е. покрытую внутри глазурью посуду, когда-то мастерски приготовляемую польскими мастерами), полезная, преимущественно, для вида и чтобы ею любоваться; но она ломка, хрупка, огнеупорна и, вообще, далеко не полезна, хотя ею битком набиты посудные лавки.

Кухонное белье

В кухне нужно иметь достаточное количество белья. Вот реестр самого необходимого:

• полотенец толстых – 12;

• полотенец тонких – 12;

• фартуков – 12;

• квашенников, для накрывания теста, разной величины – 6;

• салфеток, для процеживания желе, бланманже и галантиров – 3.

Следует наблюдать, чтобы белье всегда было хорошо вымыто; чистота и опрятность являются основными правилами поваренного искусства.

Столовая и чайная посуда.

Количество и ценность посуды определить нельзя; всякий имеет ее столько, сколько позволяет достаток и образ жизни, который он ведет. Живя открыто, нельзя не иметь достаточного количества посуды, как столовой, так и чайной. Однако ж не должно пускать в расход всю посуду; часть ее отделить, т. е. сколько потребно для всегдашнего употребления, а лишнюю убрать в кладовую или буфет. Если есть близко от столовой небольшая комнатка для буфета, то в ней нужно сделать полки, поставить один или два шкафа, и тут же можно поместить водочистительную машину. В небогатых домах столовую и чайную посуду держать обыкновенно в шкафах. Кроме обыкновенной столовой посуды, во всяком порядочном хозяйстве, необходимы два судка: один для водки, другой для стола, с горчицею, уксусом, прованским маслом, перцем и сахаром. Также для вседневного употребления нужно иметь кружки под блюда; они бывают сделаны из разноцветной соломы или клеенчатые. Поддонники под бутылки и графины, металлические или из папье-маше, а иногда делают их из лакированной кожи. Хрустальные, фаянсовые или металлические подкладочки для ножей и вилок. Все эти вещи употребляются запросто, когда нет гостей, для опрятности и для сбережения столового белья. В богатых домах ножи, вилки и ложки подают за каждою переменою кушанья чистые, но для этого нужно иметь лишнюю прислугу. Для разных сортов вин употребляют различной величины и формы рюмки, например: для обыкновенных столовых вин, мадеры и ликеров. Шампанское подают всегда в бокалах. Для десерта делаются особенные сервизы; десертные тарелки бывают немного менее столовых, по большей части фарфоровые или лучшей доброты фаянсовые с рисунками. Десертные ножи и вилки делаются несколько меньше столовых ножей и вилок, все серебряные или только с серебряными черенками. Ложки десертные составляют средину между чайными и столовыми. Когда стол бывает не самый нарядный, то плоды и варенья можно подавать на хрустальных тарелках. На больших обедах, фрукты, плоды и варенья подают в хрустальных и фарфоровых вазах и корзинках. Для подавания завтраков, нужно иметь кроме обыкновенной столовой посуды, разной величины тарелочки и одну или две масляницы. При семейных обедах одна или две корзинки, для белого и черного хлеба; корзинки делают из жести или папье-маше. Есть много мелочей, который могут иметь и не богатые люди, как-то: большая ложка с вилкой из

пальмового дерева, для приготовления зеленого салата; большой ножик и к нему вилка с пружиной, для разрезания жаркого, штопор с машинкой, которым можно откупорить бутылку, не делая никаких усилий, по тому что он сам вытягивает пробку; машинка для резания за столом зеленых огурцов или салата; машинка для чищения ножей и кривая щетка для сметания после обеда со скатерти крошек. Также необходимо иметь несколько подносов: один большой поднос для подавания десерта и чаю, два или три средней величины и несколько маленьких для подавания одного стакана или чашки. Подносы бывают серебряные, из накладного серебра, жестяные или из папье-маше. В число столовой посуды нужно включить небольшие стаканчики из цветного хрусталя или стекла, в которых подают теплую воду для полоскания после обеда во рту. Во многих домах вошло в употребление, сложив салфетки, надевать на них колечки, хрустальные, из папье-маше или шитые бисером.

Серебряная посуда

Столовое серебро состоит в следующих вещах: ковшик для разливания супу, соусная ложка и столовые ложки; эти вещи имеют во всех достаточных домах, но у людей богатых, ножи и вилки бывают с серебряными черешками. Ножи, вилки и ложки десертные. Серебряные солонки и сахарница, с ситечком, сделанная в виде вазы или раковины, для мелкого сахара. Решетчатая ложка для рыбы, и ложка в виде маленького ковшичка, вся серебряная или с черенком из слоновой кости, для салата, вишень, винограда, слив и крыжовника. Хрустальная масляница, с серебряным поддонком и такою же крышкою. Во многих богатых и знатных домах есть полные серебряные сервизы. Сверх выше упомянутой серебряной посуды, в богатых домах, на больших обедах, ставят на стол серебряные вазы, наполненные мелким льдом для охлаждения шампанского и некоторых других вин, потому что не все вина пьют холодные.

Чайный серебряный сервиз составляют: чайник, молочник, сахарница, полоскательная чашка, ситечко, щипчики и чайные ложки. В богатых домах серебряный самовар, поднос и сухарница. Чайница всегда бывает хрустальная в серебряной оправе и при ней особенной формы ложечка, накладывания чая. Также делают для чая красивые ящики из дорогого дерева, обитые бархатом, и разделение на три отделения; в одном отделении ставится чайница, в другом сахарница, а в третье отделение кладут чайные ложечки, ситечко и щипчики.

Сохранение и чищение серебра

Если у кого много серебряной посуды и многие вещи употребляются не каждый день, то оставив нужное для вседневного употребления, остальное спрятать. Для этого необходимо иметь ящики, обитые внутри сукном, с местами для каждой вещи. Когда серебряная посуда и другие серебряные вещи хорошо сберегаются, тогда они долгое время могут быть как новые. Если нет вышеупомянутых ящиков или футляров, то по крайней мере должно обвернуть каждую вещь в мягкую бумаг у и уложить в комод или ящик. Случается, что серебряная посуда, лежавши долгое время без употребления, тускнеет, особенно когда сохраняется в теплом месте. Также чернеет серебро от курения, или если близко от него лежат сера и нашатырь. Серебро, употребляемое каждый день, кроме обыкновенного мытья, нужно раз в неделю мыть губкой с мылом, а по том вытереть досуха и вычистить мылом. Мел на скоблить или истолочь и просеять сквозь кисею, чтоб в нем не было комков; иначе можно исцарапать се ребро; чистить лучше хлопчатой бумагой, нежели суконкой. Если попадет на серебряную посуду уксус или другие кислоты, то на нем делаются зеленые пят на, или лучше сказать, серебро покрывается ярью; кроме того, что пятна эти портят посуду, ярь чрезвычайно вредна для здоровья. В таком случае, намазав серебро деревянным маслом, дать ему полежать часа два, вычистить мелом и вымыть водой с мылом. Разные чеканные и серебряные вещи, как например: ризы на иконах, филограненная и чеканенная посуда, чистятся таким образом: взять мелу, истолченного в мелкий порошок, развести пенным вином[6], чтоб был раствор, как густые сливки, если нужно чистить ризы, то их должно сначала снять с икон, намазать приготовленным раствором; летом поставить на солнце, а зимой в теплом месте, чтоб состав совершенно высох, тогда взять чистую мягкую щеточку и стереть ею весь мел дочиста, а потом вытереть чистым полотенцем. Если серебро очень почернело и с одного раза хорошо не прочистится, то повторить чищение точно так же во второй раз; вычищенное таким образом серебро будет как новое. Все серебряные вещи чистят как сказано выше, но такое чищение нужно только для вещей подержанных; новое серебро долго сохраняет свой блеск, если держать его опрятно. Серебряные вещи без позолоты, как то: ложки, вилки, ножи, тарелки и подносы чистят еще таким манером: взять березовой золы, сделать из нее крепкий щелок, на ведро воды положить три пригоршни золы, вскипятить вместе с золой раза два или три, дать отстояться, влить чистый щелок, положить в него се ребро,

которое нужно вычистить и оставить лежать часов шесть. Потом вымыть губкой с мылом, выполоскать в чистой воде, вытереть мягким полотенцем, а чтоб придать более блеска, вычистить хлопчатой бумагой с мелом. Серебряные позолоченные вещи чистят квасом с мылом. Вскипятив квасу, обмокнуть в него губку, намылить и чистить позолоченные вещи, по том ополоснуть чистой водой, вытереть мягким полотенцем, вычистить хлопчатой бумагой с мелом или крокусом. Вызолоченные на иконах ризы также чистят квасом и мылом. Бронзовые вызолоченные подсвечники, если они закапаны воском, стеарином или салом, сначала обтаять горячею водой, а потом вымыть квасом с мылом, выполоскать, вытереть и вычистить хлопчатой бумагой с мелом.

Хрустальная посуда

Хрустальную посуду почти необходимо иметь двух разборов, одну лучше, а другую попроще. Из литого или граненого хрусталя делают тарелки для десерта, вазы для фруктов, сухарницы, сахарницы, молочники, чайницы, горшочки и корзинки для варенья, масленицы, графины, бокалы, стаканы, рюмки, кубки, кружки, солонки. Делают также из хрусталя красивые подносы, который вставляют в серебряные или из накладного серебра рамы.

Для вседневного употребления нужна следующая хрустальная посуда: судок для горчицы, уксуса, сахара, перца и прованского масла, судок для водки. Графины для воды, стаканы и рюмки. Если с хрусталем бережно обращаться, то он может служить долго.

Граненый хрусталь никогда не должно мыть в слишком горячей воде, от этого он может лопнуть, особенно когда он принесен из холодной кладовой. Также не наливать вдруг горячих сливок или чаю в граненые молочники и стаканы. Когда хрусталь загрязнится, взять теплой воды, вымыть мягкой щеточкой с мылом, выполоскать в чистой воде и вытереть. С цветным хрусталем поступать точно также. Посуду, которую держат всякий день, должно мыть в теплой воде, но никогда не должно мыть хрусталь щелоком; он от этого портится, т. е. тускнеет и принимает неприятный цвет. Графины, в которых держат воду, нужно каждый день выполаскивать; когда полощут их одной водой, то они делаются тусклы; для избежания этого, надобно полоскать с сахарною или не клееною бумагой, нащипав ее небольшими кусочкам; хорошо также полоскать графины с овсом. Хотя выше было сказано, чтобы не мыть хрусталь щелоком, но иногда это необходимо. Графины, которые бывают с маслом или с

чем-нибудь другим и их нельзя промыть простой водой, тогда, налив графины теплой водой, положить в них немного золы или поташу и, дав постоять некоторое время, выполоскать.

Фарфоровая посуда

Фарфор очень хорошей доброты у нас теперь не дорог; во многих богатых домах есть столовые фарфоровые сервизы, но их каждый день не употребляют. Обыкновенная и более употребительная фарфоровая посуда, чайный сервиз и десертные тарелки кроме мытья в теплой воде, иногда нужно мыть фарфоровую посуду с мылом и чистить около ручек у чашек, чайников и молочников щеткой. Фарфоровые чашки и чайники никогда не надо ставить в печь или на плиту: они от этого портятся и лопаются.

Фаянсовая посуда

С фаянсовою посудою должно поступать также, как с фарфоровою, т. е. не наливать в холодную посуду кипятку, не ставить миски и блюда с кушаньем на плиту или печь, жарко натопленную, потому что наша фаянсовая посуда не выдерживает большого жару, да и английская от этого портится. На блюдах, которые ставят в печь, выступают красные пятна, похожие на ржавчину. Необходимо иметь в хозяйстве одно или два блюда, глубокое и плоское, которые бы могли выдерживать печной жар. Такие блюда делают из жести и медные, хорошо вылуженные или посеребренные, а в богатых домах употребляют серебряные. Можно определить для этого одно или два фаянсовые блюда, и других уже не брать, чтоб не портились. Также есть глубокие и плоские блюда из желтого фаянсу, которые хорошо выдерживают печной жар. Когда моют посуду, во время обеда или после обеда, хорошо наперед вытирать ее деревянными опилками, от чего сало и масло тотчас отстает от тарелок, тогда стоит только выполоскать посуду в теплой воде, вытереть, и она будет так чиста, как вымытая в нескольких водах.

Оловянная посуда

Оловянная посуда почти совсем вывелась из употребления, но у кого она есть, мы не советовали бы переводить ее: она также имеет свои достоинства. Не годится оловянные тарелки подавать на стол, особенно когда случатся посторонние люди, но в домашнем быту они лучше каменных, потому что не ломаются.

На оловянных блюдах хорошо приготовлять такие кушанья, которые не снимаются с блюда, а прямо из печи подаются на стол, например: яблочный воздушный пирог, тянутый пирог; в глубоких оловянных блюдах можно запекать пудинги, макароны, разные каши и яичницы. Если посуда из чистого олова и хорошо вычищена, то блестит как серебро. Чистить оловянную посуду не трудно: сделав крутой щелок, положить в него посуду, дать лежать несколько часов; потом вынув из щелоку, намылить мочалку и вычистить самым мелким белым песком, обмыть чистою водой и вытереть досуха. Также хорошо чистить оловянную посуду таким образом: намылив мочалкой посуду, вычистить тертой редькой, перемыть в чистой воде, вытереть полотенцем.

Польское серебро и мельхиор

Теперь начали входить во всеобщее употребление так называемое польское серебро и мельхиор; собственно это не серебро, а хорошая композиция, на манер серебра. Из него делают те же вещи, как из настоящего се ребра; если кто не может иметь настоящих серебряных вещей, можно заменить их польским серебром. Оно очень прочно, но вещи из нового серебра и мельхиора, которые употребляются всякий день, как то: столовые и соусные ложки, разливательный ковшик, блюда и другая посуда, употребляемая для кушаний, темнеет, а потому ее нужно после употребления чистить кирпичом или золой, просеяв сквозь частое сито. Также хорошо чистить новое серебро порошком, натертым с помадной банки. Чайные ложки, подносы, сахарницы, молочники и подсвечники чистить почти не нужно, а мыть раз в неделю губкой или щеткой с мылом. Позолоченные вещи из нового серебра моют обыкновенным образом, как позолоченную серебряную посуду. Если позолота затускнеет, вымыть теплым квасом с мылом.

Хозяйственные советы

Способ чистить ножи и вилки

Ножи и вилки чистят обыкновенно золой, кирпичом или мелким песком, мочалкой или суконкой, потом моют. От некоторых кушаний, свежих плодов и уксуса, ножи чернеют, особенно когда они полежат несколько часов; тогда бывает трудно отчистить их.

Есть очень простой снаряд, на котором ножи и вилки легко и хорошо чистить. Устройство его следующее: это род высокой скамейки, в аршин или более вышиной, в четверть шириною, и в три четверти длиною, с выдвижным как у стола ящиком, разгороженным на две половины; в одной из них лежит мелкий песок, а в другой толченый кирпич и суконки; верх этой скамейки обит толстой кожей. После обеда, вымыв ножи, вытереть, а потом насыпать на верх снаряда, т. е. на кожу песку, тереть по ней ножи и вилки, пока они будут светлы; тогда вычистить их суконкой с кирпичом, ополоснуть и вытереть. Должно строго запретить кухаркам и судомойкам класть ножи и вилки в горячую воду и оставлять их лежать в ней. От этого портятся и трескаются черенки, и железо, вставленное в черенок, перержавев, ломается, потому что вода сквозь трещины попадает в черенок. Ножи, вилки и все стальные вещи сохранять должно в сухом месте, а если они заржавеют, то намазав их деревянным маслом, дать полежать, а потом вычистить на вышеописанном снаряде.

Способ чистить стекла

Стекла в окнах надобно вытирать каждый день чистым полотенцем, а если нужно будет вымыть стекла, то взяв теплой воды, вымыть их с мылом, выполоскать холодной водой и вытереть чистым полотенцем. Мыть щелоком стекла никогда не нужно, от этого они тускнеют и портятся. Когда на стеклах сделаются синеватые или тусклые пятна, которые водой не смываются, тогда их чистят следующим образом: нарвав крапивы, намочить ее в речной воде, дождевая вода для этого еще лучше; вода должна быть теплая. Дав крапиве намокнуть, свернуть ее как мочалку и тереть ею испорченные стекла, потом промыть чистой теплой водой. Если стекла с одного раза не будут чисты, повторить это в другой раз. Хорошо еще чистить стекла следующим составом: взять хорошего чистого алебастра,

истолочь как можно мельче, просеять сквозь частое сито, развести водою, чтоб было густо, как сметана, намазать стекла и дать стоять так недели две; потом смыть алебастр, вытереть стекла чистым полотенцем досуха.

Способ чистить картины

Закоптившиеся и потемневшие от времени картины, писанные масляными красками, можно чистить следующим образом: взять теплой, как парное молоко, воды, обмочить в ней губку, намылить и обтереть слегка картину, вынув из рамы; затем обмыть чистою водой, вытереть мягким полотенцем и дать ей хорошо высохнуть. Между тем взять, сколько будет потребно, два или три яичных белка, смешать пополам с холодною водой, взбить хорошенько ложкой. Когда картина высохнет, покрыть белком; для этого можно употреблять мягкую барсуковую кисть, а по нужде губку; дав ей высохнуть, покрыть в другой раз. Вычищенные таким манером картины, будут казаться как новые.

Способ чистить зеркала

Стекла зеркальные должно непременно раз в не делю вытирать мягким сухим полотенцем; на них, как и на прочую мебель, садится пыль, а зимой копоть от свечей и ламп. Также не худо, хоть раз в месяц обмывать хлебным вином; намочив вином губку, обмыть стекло и вытереть досуха полотенцем. Рамы зеркальные обыкновенно делают из красного или орехового дерева; их натирать составом для чистки мебели (о нем сказано чуть ниже), а потом слегка отполировать.

Состав для натирания мебели

Взять 50 г белого воска, положить в но вый горшок, прибавить 35 г скипидара, завязать горшок бумагой, поставить в умеренно теплую печь, чтоб воск растаял и соединился с терпентином. Потом простудить и влить 50 г крепкого спирта. Вместо скипидара можно положить 50 г лавандного масла, тогда от состава будет приятный запах. Этим составом натирают мебель и после слегка полируют мягким сукном.

Состав для полов

Паркетные полы обыкновенно натирают желтым воском, но это довольно трудная работа; вот легкий способ натирать полы

следующим составом: взять 200 г желтого воска, 150 г скипидару, положить в чистый горшок, завязать гор шок бумагой, поставить в печь. Когда воск растопится, размешать, чтоб он соединился со скипидаром, дать остыть, влить 200 г винного спирта. Сначала стереть с полу суконкой или тряпкой пыль, потом натереть вышесказанным составом, и тереть слегка мягким сукном, пока пол не примет блеск и глянец. Крашеные полы должно вытирать каждый день мокрой тряпкой или по крайней мере раза два в неделю; сверх того, мыть раз в месяц горячею водою с мылом. Случается, что полы бывают дурно выкрашены и не имеют глянца; в таком случае, вымыв полы горячею водою с мылом, дать им про сохнуть. Между тем распустить столярного клея, чтоб он был не гуще жидких сливок, вскипятить и покрыть им чистою кистью пол; тогда полы получать глянец и их не нужно вытирать всякий день мокрою тряпкой, а только вымести и стереть пыль. Также хорошо следующее средство: вымыв чисто полы, дать высохнуть, а потом, обмочив чистую тряпку в диво, вытереть, пол. Колоды, рамы, подоконники и двери, выкрашенные белою масляною краской, сначала должно вымыть слабым щелоком с мылом, а потом смыть холодною водою и дать высохнуть. Для придания краски блеска, взять по равной части воды и яичных белков, сбить вместе; этой жидкостью покрыть кистью двери, колоды и подоконники, а если, высохнув, краска не будет иметь с одного раза хорошего блеска, покрыть в другой раз.

Способ чистить замки, задвижки и другие медные вещи

Замки и задвижки у дверей и окон, если на них нет ржавых пятен, хорошо чистить сухим треплом; или натереть на помадной банке и взяв на су конку этого порошка, чистить им замки и задвижки. Не худо иногда замки и задвижки намазывать деревянным маслом и, дав постоять так часа два, вы чистить сухим треплом или порошком, натертым с помадной банки. От этого на замках и задвижках никогда не бывает ржавых пятен. Чистят еще кирпичом с уксусом, но вычищенные этим способом вещи скоро тускнеют. Подсвечники, самовары и все вещи из желтой и красной меди, чистить должно точно также, как сказано о замках. Посеребренные подсвечники, если они замараны салом, воском или стеарином, оттаять сначала в горячей воде, а потом вычистить мелко наскобленным мелом, натирая слегка суконкой, и вытереть мягким полотенцем. Таким образом чистят все посеребренные вещи.

В старое доброе время необходимо было иметь в кухне русскую печь и английскую или немецкую плиту. Если состояние позволяло, то хозяйская кухня была отдельно от людской, для соблюдения чистоты, и в ней, кроме повара и кухарки, не полагалось находиться другим служителям. Русская печь необходима была для печения разных родов хлеба, булок, кренделей и некоторых пирожных. Плиты делаются до сих пор со шкафом и без шкафа; первую называют английскою. Прежде были в большом употреблении очаги, но теперь их совсем оставили; только в старинных больших кухнях очаги употребляются и до сих пор; они нужны для жаренья на вертеле жаркого. В небольших и средних хозяйствах приходится обойтись и без вертела, о котором редко кто и помнит. Когда кухня одна у зажиточных провинциальных хозяев, в таком случае печь должна быть большая и устье у нее так высоко, чтобы можно было ставить в печь корчаги с квасом или пивом.

Отдел 3. Блюда из яиц, хлеба, круп или муки

Все рецепты блюд этой книги, где нет в скобках цифры, означающей пропорцию, на сколько особ готовится описываемое блюдо, назначены на три персоны. В других же местах поставлены цифры в скобках: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько особ назначено блюдо.

Ризотто по-итальянски

Приготовить обыкновенную рисовую кашу; истереть на терке швейцарского сыра и распустить в кастрюльке масло. За 15 минут до отпуска приготовить форму или металлическую кастрюлю для ризотто; наложить ряд рису в форму, посыпать тертым сыром, окропить маслом, снова ряд рису, опять посыпать сыром, окропить маслом и продолжать так, пока форма не будет полна; верхний ряд посыпать сыром с частью тертого хлеба, окропить маслом и поставить в горячую печку, а когда заколеруется, подать на стол вместе с формою.

Стамбульский плов

Смотря по желанию, берут баранину одну или еще курицу и голубей и варят их в кастрюле только до половины готовности, после чего мясо и бульон выливают в чашку. Кастрюлю выполаскивают и ставят снова на огонь, положив в нее масло, которое должно не только распуститься, но сильно нагреться; тогда, изрезав полусваренное мясо, о котором упомянуто выше, кладут его в горшок.

Рис, вымыв в 2 или 3 водах, насыпают в горшок сверх мяса, а на это наливают бульону, оставшегося от варки мяса столько, чтобы его было на палец выше риса. Покрыв кастрюлю ставят на огонь и по временам вынимают несколько зерен рису, чтобы знать, размягчился ли он и не нужно ли еще прибавить ложку – другую бульона. Нужно, чтобы рис был сварен, оставаясь цел, и чтобы каждое зерно отделялось; в этом-то и состоит настоящее достоинство восточного способа приготовления плова. Когда рис готов, покрывают горшок холстиною, сложен ною вчетверо, а сверху крышкою и через несколько времени распускают немного масла, вливая его в ямки, которые делаются в рис ручкою ложки; после чего дают ему еще немного вариться.

Готовый плов кладут на большие блюда и убирают сверху мясом; на одном блюде оставляют белый рис, другое обыкновенно подкрашивают частичкою шафрана, третье – каплею клюквенного или свекловичного сока.

Крокеты из риса

Перебрать и вымыть 200 г рису, залить немного бульоном, положить ложку масла, соли, перцу, луковицу, поставить на огонь и варить покрытым. Между тем, сварить в бульоне маленького цыпленка, вынуть на доску, изрезать мелко мягкие части, а из бульона сделать соус, процедить на сотейник и поставить на огонь; положить в кипяченый соус один желток, прокипятить, положить изрезанного цыпленка, размешать, посолить, положить немножко перцу и выложить на тарелку. Когда рис сварится до мягкости, вынуть лук, размять рис, всыпать в него одну ложку тертого сыру, на столе сделать лепешечку из риса, положить сверху фарш из цыпленка, покрыть рисом, слепить так, чтобы фарш не был виден, положить на стол, обсыпать тертым хлебом и обравнять крокеты правильно. Переделав так все крокеты, обмазать каждую штуку разбитым яйцом, обвалять в тертый хлеб, уложить на растопленное в сотейнике масло и об жарить с обеих сторон до колера. Приготовленные этим способом крокеты можно жарить и на фритюре.

Хлебный пудинг

Взять 6 французских булок, срезать с них корку, размочить в молоке, потом положить в салфетку и выжать досуха. Стереть 100 г коровьего масла до бела 8 яичных желтков, смешать с маслом, положить туда же размоченный белый хлеб, стереть хорошенько, прибавить 100 г изюма, размочив его в воде и выбрав семечки, 100 г сладкого миндалю, нашинкованного полосками, 2 ложки мелкого сахару, не много толченого кардамону и чуть-чуть мускатного цвета, пере мешать все вместе; 8 яичных белков сбить, выложить туда же. Вымазать салфетку маслом, выложить в нее пудинг, завязать салфетку крепко шнурком, опустить в кипяток. Во время варки пудинг поворачивать; когда вода укипит, доливать кипятком, варить часа три.

Между тем приготовить соус: взять свежего чухонского[7] масла столовую ложку, тертого шоколаду 100 г, поставить на огонь, стереть с маслом, развести виноградным вином и подбить 4 желтками; вместо вина можно развести сливками. Когда пудинг будет готов, выложить в соусник и облить соусом. (10).

Клецки из заварного теста

Отмерить в кастрюльку 2 ложки кипящей воды, положить ложку масла и поставить на огонь, а во время кипения всыпать 2 ложки просеянной муки и мешать на огне. Когда загустеет, снять на стол, вбить в горячее тесто по одному 2 яйца. Вслед за каждым вбитым яйцом размешать лопаткой тесто до гладкости (употребляются яйца средней величины), остудить, выложить на стол, посыпать мукою, раскатать в рулет и нарезать клецки какой угодно величины. Перед отпуском опустить в кипящую соленую воду, варить на легком огне 5 минут, потом вы брать дуршлаговою ложкою и выложить в бульон в суповой чашке. Из указанного количества припасов берут 10–12 клецок.

Сибирские пельмени

Пельмени или ушки – одно из любимейших блюд сибиряков – приготовляются следующим образом: берут хорошей мягкой и жирной говядины сколько нужно, прибавляют по вкусу свинины и внутреннего сала, все это рубят очень мелко, прибавляют также мелко изрубленную луковицу или две, смотря по количеству говядины, мелко истолченного перцу и соли; потом перемешивают хорошенько. По изготовлении начинки берут 2 яйца и небольшую чайную чашку холодной воды; смешав яйца с водою, положить немного для вкуса соли и замесить на этом крутое тесто как для лапши, потом раскатать его скалкой в тонкие листы, как раскатывается для лапши; из раскатанных листов нарезать небольших квадратиков (четырехугольников) или, что еще лучше вырезать кружки небольшим стаканом; потом положить на каждый кружок приготовленную начинку, защипать его, обертывая вокруг пальца широким краем и соединяя концы (иногда этого не делают, оставляя пельмени в виде пирожков), и готовые класть на решето; когда будет изготовлено достаточное количество пельменей (в Сибири считают сотнями), процедить бульон, прежде уже приготовленный из говядины, поставить в кастрюле на огонь и когда закипит, то класть в него понемногу пельмени; дав прокипеть раза два ключом, можно вынимать, так как пельмени уже готовы.

Пельмени нужно варить перед самым обедом, потому что им не нужно упревать как другим похлебкам, но заготовлять их можно накануне, особенно, если место позволяет сохранять их на холоде.

Укажем еще способ приготовление пельменей с другою только начинкой. Тесто готовится точно так же, как и для вышеописанных, разница только в приготовлении на чинки, которая делается таким образом: берут жирной, мягкой и свежей свинины, бьют ее тяпкой до тех пор, пока она превратится в мягкое тесто, при чем во время битья прибавляют в свинину самых густых сливок, а равно мелко истолченного перца и соли; когда будет готово, начинают делать по вышесказанному пельмени и варить в бульоне; на стол подают с бульоном, вместо подливки, по желанию, прибавляя уксусу и перцу. В большинстве домов пельмени подаются не третьим, а первым блюдом, вместо супа.

Яичные котлеты

Сварить крепко 15 яиц, отделить белки от желтков; белки изрубить мелко, а желтки протереть через волосяное сито. После того распустить в кастрюльке немного больше полустакана чухонского масла, всыпать протертые на сите желтки, раз мешать хорошенько и мешать до тех пор, пока масса не остынет и не окрепнет. Тогда вбить 5 свежих желтков и цельных 3 яйца, посолить, посыпать перцем обыкновенным и душистым, вложить мелко искрошенной зеленой петрушки, а если зимою, то хотя обыкновенного луку, тертой булки или сухарей, по пропорции, чтобы масса была густа, перемешать крепко и из этой массы делать род котлет. Эти котлеты посыпать тертою булкой, обмакивая их в сбитые желтки и жарить на сковороде в масле. Этими котлетами можно обкладывать всякую зелень или есть их с растопленным маслом или с бульонным соусом. (10).

Молдавские плацынды

Отмерить на стол полтора стакана муки, положить ложку масла, 2 яйца и столько молока, сколько примет умеренной густоты тесто, вымесить до гладкости и накрыть полотенцем. При этом приготовить творог, потом разделить тесто на равный частицы, каждую раскатать в тоненький пласт, наложить на середину творогу, размазать его кружком и, смазав края теста яйцом, загнуть так, чтобы весь творог был покрыт, а плацында имела кругло-8-угольный вид и была толщиною в полпальца. Тогда сложить на наслоенный маслом лист и, выделав все, смазать яйцом, проколоть посередине каждой плацынды концом ножа, поста вить в горячую печку и когда начнут колероваться, приготовить блюдо и растопить масло, а когда заколеруются, складывать по штуке на блюдо, смазать маслом, положить сверху вторую партию, смазать маслом и, сложив так все, подать на стол горячими. (4).

Вафельный паштет

Надобно напечь вафлей (см. примечание); сварить на бульоне соус из сладкого мяса, помидоров, раковых шеек, маленьких зеленых обваренных огурчиков и шампиньонов штучками, сделать белый и зеленый кнели[8] и обварить их, по том заправить сливками, хорошенько осаженными; положить туда самую малую часть крепкого бульона и осьмушку пармезана, все это смешать вместе и положить в соус; на блюдо надобно класть вафли на ребро и каждую обмазывать этим соусом.

Когда все эти вафли будут уложены бортиком, то замазать сверху этим же соусом со сливочною бешамелью, посыпать сверху тертым пармезаном или сыром и, залив чухонским маслом, поставить в печь; когда же подрумянится, подавать с крепким бульоном.

Примечание. *Вафли печь надобно так. Взять бутылку*[9] *самых густых сливок и сбить, положить в сливки 3 яичных желтка, размешать ложкою, вылить в кастрюлю, обложить снегом или льдом, положить 200 г муки, всыпая потихоньку; затем белки от 3 яиц поднять, смешать с приготовленным тестом, размешать и печь вафли, которых получится штук 10. Вафли пекут на формах вафельной доски и подмазывают их куском свежего шпика.*

Яичные паштетики

Взять несколько облупленных и в густую сваренных яиц, избить их с таким же количеством яблок, с которых очистить кожицу и вынуть семена, и с 400 г говяжьего почечного сала, так мягко, чтобы все это имело вид теста; все это смешать с мякишем в молоке вымоченного и выжатого ситного хлеба, прибавить корицы, гвоздики, коринки[10], сахару и белого вина. С этим делать паштетики из слоеного теста.

Раковый пудинг № 1

Отварить 30 раков, мясо из них вынуть и изрубить мелко; из оставшихся костей сделать с 100 г коровьего масла раковое масло, растереть его деревянною ложкою в пену, впустить в него 3 яйца цельных и 4 желтка, прибавить фарш из рубленой телятины, соли и тертого хлеба столько, чтобы замесить в тесто; туда же положить и изрубленное раковое мясо. Вымесив все как нужно, вымазать салфетку коровьим маслом, положить в нее замешанное и, завязав ее, варить в воде немного более часа.

Подавая на стол, утыкать пудинг фисташками без скорлупы и раковыми шейками. К этому пудингу подается следующий соус: истолочь часть раковых костей, положить в кастрюлю с куском коровьего масла, обжарить, насыпать туда же немного муки, положить 2 ломтика ветчины и залить мясным бульоном столько, сколько надобно для соуса. Приправить по вкусу, проварить и процедить.

Раковый пудинг № 2

Сварить полсотни раков, вычистить шейки, а клешни и верхние черепки истолочь. Положить 200 г коровьего масла в кастрюлю, вместе с толчеными раковыми клешнями, поставить на огонь, мешать, пока масло не покраснеет; тогда масло слить, на гущу налить 2 стакана бульону и варить для соуса. С 2-х булок обрезать корку, размочить в молоке, потом выжать сквозь салфетку досуха. Раковое масло стереть хорошенько, чтобы оно сделалось густо, как сметана; раковые шейки изрезать мелко, смешать с маслом, туда же положить и размоченный хлеб, прибавить 8 яичных желтков, белки взбить, смешать все вместе, посолить и положить немного сахару. Потом взять кастрюлю, обложить ее бумагою, вымазанною маслом, выложить приготовленный пудинг, поставить в печь и дать стоять час.

Соус к пудингу приготовить следующий: стереть ложку ракового масла с половиной ложки муки, развести раковым соусом, вскипятить, подбить 2 желтками, смешанными с 2 ложками сливок, прибавить немного сахару и щепотку соли. Выложить пудинг в соусник и облить соусом. (10).

Пудинг из шпината

Взять 800 г шпинату, выбрать, перемыть, залить кипятком, дать вскипать раза два и откинуть на сито, когда же стечет вода, изрубить мелко. 200 г коровьего масла стереть добела, прибавить 8 яичных желтков, положить в масло, смешанное с желтками, шпинат, 100 г коринки, чайную чашку сдобных мелко истолченных сухарей, и смешать все вместе; затем поднять белки и положить в массу, немного посолить и положить ложку сахару. Вымазав кастрюлю маслом, обсыпать сухарями, выложить в кастрюлю пудинг и поставить в печь. Между тем приготовить соус: спассировать ложку растопленного коровьего масла с мукою, развести виноградным вином пополам с водою, положить цедру с лимона, стертую на сахар, выжать из лимона сок, вскипятить, подправить сахаром, подбить 2-мя яичными желтками, вымешать и подержать на огне, не давая более кипеть. Отпуская на стол, выложить пудинг на блюдо и облить соусом. (6).

Пудинг из гречневой каши

Разварить гречневую крупу в молоке, взять на 200 г крупы 100 г коровьего масла, взбить его, подмешать 6 яичных желтков с поднятыми белками, сахаром, корицею, цедрою и солью и тертыми сухарями. Все это размешать хорошенько, положить в эту смесь сваренную на молоке кашу, и раз мешать, переложить в салфетку, завязать и варить час в воде. К этому пудингу подается молочный соус. (6).

Пудинг из трески

Приготовить как следует свежую треску, варить ее или, лучше, парить на самом слабом огне. Когда треска перестанет пениться, значит, что она поспела, тогда выбрать из нее кости и изрубить мелко-на-мелко. Потом растереть 10 яиц с 200 г распущенного масла, положить туда несколько рубленого шарлоту и соли, далее, 2 тертых молочных розана и всю рубленую треску. Размешав все это хорошенько, положить в салфетку, завязать и варить с час. К этому пудингу подают густой соус из чухонского масла или соус из шарлота и сливок. Блюдо это на обеде в 3-4 перемены может идти вторым, но ни в каком случае не принадлежит к числу сладких блюд, подаваемых в конце обеда.

Пудинг из сафоя

Упарив прежде сафой[11], разделить его листья. Потом взять телячьей и бычачьей печенки, свиного мяса и говяжьего сала, по 400 г каждого; все это вместе мелко срубить и прибавить к этой смеси соли и лимонной цедры. Вымазать кастрюльку коровьим маслом, обсыпать тертым хлебом и укладывать смесь в кастрюльку поочередно: слой капустных листьев и потом слой приготовленного фарша. Укладку таким образом про должать до тех пор, пока наполнится кастрюлька; последний ряд должен быть из листьев. После того поставить в духовую печку на целый час. (6).

Русский пудинг

Разрезать на кружки репу, брюкву и морковь, взять фонды артишоков (отбросив листья), обыкновенную кочанную капусту, словом, все сладкие овощи, исключая картофель и поваренную зелень. Всего надобно взять по равной части, каждый овощ отдельно упарить в масле, т. е. репу в особой кастрюле, морковь в особой и так далее, и в каждую кастрюлю нужно под сыпать немножко пшеничной муки и влить несколько бульона, чтобы из масла сделался густой соус. Когда каждый овощ поспеет, т. е. сделается мягким, надобно встряхнуть каждую кастрюлю, но осторожно, чтобы овощи не рассыпались. Потом вымазать особую кастрюлю маслом, на дно уложить тонкими ломтями свиное сало, потом обложить как дно кастрюли, так и бока ее тонким, словно лист бумаги, блином, изжаренным на сковороде (из молочного теста с яйцами), и укладывать в эту кастрюлю зелень рядами: на дно поло жить ряд моркови или чего другого, например, брюквы, потом ряд тонких ломтей вареного копченого языка и тонких ломтей вареной ветчины, а потом снова ряд овощей, артишоков или капусты, наверх снова ряд языка и ветчины, а потом снова ряд овощей и т. д. Когда кастрюля полна, закрыть ее, замазать тестом и поставить на легкий огонь, чтобы зелень прела около 20 или 30 минут. Тогда снять крышку, выпрокинуть осторожно кастрюлю над блюдом, чтобы зелень не рассыпалась, но сохранила форму цилиндра, и подавать на стол. (8).

Плум-пудинг

На бутылку хорошего молока берется по 200 г коринки, изюму и сахарного песку, 100 г лучшей пшеничной муки и столько же свежего говяжьего мозгу из костей, 20 яиц, мелко изрубленную кожу с лимона, достаточное количество толченой корицы и стакан хорошего рому. Сперва, влив в молоко ром, начинают, одно за другим, подбалтывать в него яйца, после чего, не переставая прилежно мешать, выкладывают и прочие материалы. Составится довольно густоватый раствор, который нужно влить в форму, предварительно вымазанную маслом и обсыпанную мелко истолченными сухарями, или в салфетку, которая также должна быть вымазана маслом. Пудингу нужно варится часов 7 или 8, причем выкипающую воду можно доливать кипятком, наблюдая, чтобы кипение не прекращалось. Некоторые прибавляют в этот пудинг горького и сладкого миндалю, померанцевой цедры, гвоздики, кардамону или мускатного цвета; это совершенно зависит от вкуса. В подливку к этому кушанью можно подавать растопленное и зарумяненное масло, или делать ее из вишен. Для этого должно их разварить в небольшом количестве воды и протереть сквозь сито; косточки же, расколов, положить в сок, прибавить сахару, корицы, лимон ной корки, гвоздики и варить до сгущения, после чего, процедив, подавать на стол. Другая подливка: смешав стакан рому со стаканом воды, прибавить к этому 200 г сахару и десятка густо сбитых яичных желтков и варить, беспрестанно мешая метелкой из прутиков. Ром можно заменять белым виноградным вином. Иногда подают пудинг этот с огнем, для этого стоит только облить кусок сахара ромом и, зажегши, тотчас нести на стол.

Хохлацкие вареники

Взять 2 или 3 яйца, стакан воды, немного соли, замесить тесто, раскатать тонко и нарезать стаканом кружков. Смазать краешки яйцом. Творог с вечера положить под гнет и, когда готово, протереть сквозь решето, прибавить 2 или 3 яйца и немного соли и сахару, наделать вареников, налить в кастрюлю воды, дать закипеть ключом и опустить вареники, а сварив, откинуть на сито, положить в какую-нибудь посудину, облить чухонским маслом и подавать к столу со свежею сметаною.

Хлебальники

Их делают из сдобного теста, кислого или пресного натертого крепко мукой. Раскатав тесто, толщиною в полпальца, начинку делают из моркови или свежей капусты, перемешав с рублеными яйцами, иногда делают с тыквою, а подают к столу с растопленным маслом.

Пампушки

Свежий творог протереть сквозь решето, смешать с мукою так, чтобы было по фунту творогу и муки, положить на каждые 400 г по 3 яйца, посолить, сварить в воде и, откинув на сито, облить сметаною (10).

Плачинда

Сделать тесто как оно делается для слоеного пи рога из кислого теста, когда будет положено пластов десять, намазать их творогом в полпальца толщиною, потом еще положить пластов десять и снова намазать творогом; так можно наложить слоя два или три. Творог с вечера надобно положить под гнет, а потом протереть сквозь решето, положить немного соли, сырых яиц столько, чтобы удобно было намазать. Каждый пласт мазать маслом, как в слоеном пироге, из кислого теста.

Юражная каша

Когда перетапливают коровье масло, то остается сыворотка, и которой еще прибавляют другую сыворотку из-под сбитого масла, называемую юрагою, и с этими-то двумя сыворотками варят кашу, называемую юражною. При варке поступают следующим образом: заваривают кашу из гречневой крупы на молоке и прибавляют в нее столько сыворотки, чтобы только не сделать каши жидкою, после ставят в печь и дают упреть хорошенько. К столу подают горячую с маслом.

Каша из тыквы

Со спелой тыквы очистить кожу, выбрать семена, нарезать кусками, поставить вариться и когда хорошо уварится, то откинуть на решето, чтобы стекла вода; затем, протерев сквозь сито, развести кипяченым молоком и поставить в печь, чтобы каша вскипела, потом засыпать пшеном или гречневого крупою, но не очень густо, и опять поставить в печь, чтобы упрела. К столу подается с растопленным коровьим маслом.

Макароны

Сварив макароны в воде с солью, за полчаса до обеда, откинуть на сито, обдать холодной водой, чтобы не склеились и дать стечь воде, потом обсыпать их тертым пармезаном таким образом: сперва положить на блюдо слой макарон и посыпать пармезаном, потом положить опять ряд макарон и посыпать сыром и все полить хорошим бульоном; наконец, растопить желаемое количество чухонского масла, облить им верхний слой макарон и подавать на стол очень горячие. Делают многие проще: отварив макароны, откидывают на сито, обдают холодной водой и подают, причем тертый швейцарский сыр и растопленное сливочное масло по дают в отдельных судках.

Яичница по-грузински

Разбить штук 5 яиц. У булки или сайки корку срезать, мякоть смочить кипятком и растереть с паюс ною икрою. Затем нарубить мелко луку, смешанного с толченым перцем и солью; положить в яйца и смешать все это хорошенько и сложить на сотейник, густо обмазанный чухонским маслом. Обравнять ложкою, поставить в духовую печь и, как только поднимется, отпустить к столу (6).

Пезы

Взять стакан молока вместе с дрожжами, половину назначенной муки, растворить тесто как обыкновенно, дать подняться, потом замесить остальною мукою, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца, обращая внимание, чтобы тесто было не так густо, как обыкновенно делают на сухари, выбить как можно лучше веселочкою и поставить опять в теплое место; когда тесто вторично поднимется, наделать круглых булочек, величиною в грецкий орех, и, обмакнув каждую булочку в растопленное масло, класть их в небольшую форму, дать подняться, потом вставить их в печь. Подавать, выложив на блюдо, горячими. Две луковицы мелко изрубить, поджарить докрасна в 2–3 ложках масла и подать отдельно. (6).

Пудинг из смоленских круп

Влить в кастрюльку полтора стакана молока, положить 8 кусочков сахару (натереть каждый немножко лимоном) и поставить на огонь; когда закипит, положить половину столовой ложки масла, всыпать 3 столовых ложки смоленской крупы и, размешав, варить, пока каша не загустеет; тогда снять с огня, положить очищенного 50 г кишмиша и вбить 2 желтка, размешать, потом взбить в пену белки и размешать с белками окончательно. Между тем, смазать маслом кастрюльку без ручки, обсыпать тертым хлебом, выложить туда массу, поставить в горячую печку, а когда заколеруется и поднимется как следует, выложить на тарелку, отделив сперва тонким ножом от краев кастрюльки. (4).

Макароны по-немецки

Растопив 800 г коровьего масла, растереть добела, потом прибавить туда 200 г муки, 2 полных ложки густых дрожжей, сахару, корицы, тертой лимонной корки, несколько зерен соли, полчашки молока и 3 или 4 яйца; размешивать все это до тех пор, пока тесто будет отставать от ложки, и в этом виде дать тесту несколько взойти. После того густо вымазать кастрюлю коровьим маслом, на дно ее насажать ложкою небольших кучек из приготовленного теста, пересыпать каждую из них мукою для того, чтобы они не приставали одна и другой. Когда тесто станет подниматься, для того нужно поставить в теплое место, дать взойти совершенно, вымазать маслом, наложить крышку, поставить в духовой шкаф и дать испечься. По прошествии 45 минут, когда зарумянится тесто, посыпать побольше сахаром и корицею, подлить четверть бутылки кипящего молока, накрыть, оставить еще на полчаса в жару, затем осторожно вынуть ложкою на круглое блюдо и подавать с молочным соусом. (6).

Лапша по-славянски

Отмерить на стол 2 столовых ложки конфетной муки, сделать посредине ямочку и вбить яйцо, размешать вначале ножом и постепенно забирать муку, пока не образуется тесто, тогда вымесить его руками до гладкости, покрыть и, дав не сколько расстояться, раскатать, посыпая мукою, до самого тонкого состояния. Когда тесто вполовину высохнет, нашинковать его согласно надобности, т. е. лапшою – наподобие тонкой вермишели, потолще-продолговатыми полосками наподобие макарон или четырехугольными лазанками. Приготовив тесто для лапши и исшинковав мелко, влить в шарлотную форму немного растопленного масла, посыпать ровно дно формы шинкованною лапшою и, поставив на легкий огонь, заколеровать в половину. Потом опустить остальную лапшу в соленый кипяток, сварить и, полив сверху холодною водою, отлить на дуршлаг, а когда вода совершенно стечет, выложить на растопленное в кастрюле масло, размешать, разогреть на плите, вбить 3 желтка, снабдить по вкусу солью и мускатным орехом, наложить в форму полно, поставить в горячую печку и, когда заколеруется кругом, выложить на блюдо. (4).

Каша с пармезаном

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу. При этом натереть пармезану и распустить в кастрюле масла; когда каша будет готова, наслоить маслом шарлотную форму, наложить ряд каши, посыпать тертым пармезаном, окропить маслом, поло жить снова ряд каши, посыпать сыром, окропить маслом и продолжать так доверху формы; посыпав сверху пармезаном, окропить маслом побольше, поставить в горячую печку и, когда сверху заколеруется и прогреется, подать на стол с формою. (4).

Мясная каша

Каша приготовляется из живности и дичи, например: куры, куропатки, баранина, телятина и т. п. Вначале приготовить и сварить рассыпчатую из смоленской крупы кашу. Потом назначенную дичь, напр., куропатку, сжарить, снять с костей, мягкие части изрубить мелко, а кости сложить в кастрюльку, где куропатка жарилась, залить бульоном, выварить сок до совершенной густоты и снабдить по вкусу солью. Когда каша будет готова, выложить из кастрюли на сотейник, перемешать с рубленою дичью, растопленным маслом и соком из дичи, наложить плотно в горшок, поставить в горячую печку и, когда сверху заколеруется, подать на стол в горшке. (4).

Шведская рюрэ

Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, осыпать дно и бока сухарями. 12–15 яиц выпускать по одному в кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, простым перцем и мелко изрубленным зеленым луком; на каждое яйцо положить по кусочку сливочного масла, поставить на горячие уголья; как только немного поджарятся, подавать на стол в той же самой кастрюльке. (6).

Гусиные яйца

Взять 6 яиц, провертеть в них дырочки, выпустить из них всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить ложку тертой булки, ложку мелко изрубленного луку, положить 3-4 куриных яйца, размешать хорошенько, положить обратно в скорлупу тонким шприцем и испечь.

Пудинг из печенки

Телячью печенку отварить и пропустить через мясорубку. Изрубить мелко луковицу, поджарить ее в полутора ложках масла, остудить, смешать с 3 яйцами и 3 желтками, поло жить 200 г белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, с половиной стакана коринки, соли, мускатного ореха и печенку; растереть все это в каменной чашке как можно лучше и варить в завязанной салфетке полтора часа. К этому пудингу готовят такой соус: ложку муки поджарить в ложке масла, развести 1 1/2 стаканом бульона, полстаканом вина, вскипятить, процедить, влить уксусу ложку, положить немного сахару, ломтики лимона, четверть стакана изюму, вскипятить все это и облить пудинг. (5).

Яйцо страуса

Взять два пузыря – один большой, другой поменьше; вымыть их тщательно, высушить и опять вымыть в несколько приемов, чтобы они были совершенно чисты и не имели ни малейшего запаха. Разбить дюжину свежих яиц, выпустить желток от белка отдельно, желток положить в маленький пузырь, завязать его и положить в кипяток; когда желток окрепнет, снять с него пузырь; потом вылить белок в большой пузырь и опустить туда прежде сваренный желток; большой пузырь завязать и в таком виде варить его в воде, пока он не сварится вкрутую. В продолжение этой последней варки необходимо оборачивать пузырь то завязкой вверх, то завязкой вниз, чтобы желток пришелся в самой середине. Когда окончательно сварится, снять большой пузырь и получится огромное яйцо, которое положить на плоское блюдо, разрезать на четыре части и кругом обложить кресс-салатом или другою зеленью. Такое блюдо очень эффектно на стол, приготовленный для завтрака. (6).

Морковь со спаржею

Очистить морковь нарезать очень мелко, положить в кастрюлю с куском масла, солью и бульоном, покрыть и варить. Спаржу тоже очистить, нарезать на куски, длиною в 4,5 см, разварить в особенной кастрюле с прибавкой соли, а потом положить приготовленную таким образом спаржу в морковь, прибавив мелкого сахару и рубленой петрушки. Наконец, положить несколько муки, размешанной с желтком от нескольких яиц. поворачивать кастрюлю и держать ее еще несколько минут на умеренном огне. При подаче на стол посыпать тертым хлебом.

Яичница с переменами

Распустить на сковороде кусок масла, разболтать в особом горшке до десятка яиц и вылить в растопленное масло, которое, однако же, не нужно нагревать дотемна; посолить и оставить так на огне на несколько минут и при этом отделять поджарившиеся части до тех пор, пока не снимете яичницу с огня. Ее нужно приготовлять на умеренном огне; чем она нежнее, тем лучше. Если хотят положить колбасу, то изрезав ее на куски, кладут масло и тотчас же наливают яйца, чтобы она не была слишком жестка. Если колбаса очень суха, то нарезают ее на блюдо, наливают на нее яичницу и слегка посыпают тертым мелким перцем. Яичница с яблоками также очень вкусна; для этого нужно очистить яблоки, разрезать на куски, дать распариться в масле, облить разболтанными яйцами и хорошенько размешать. (5).

Яичница с капустою

Из 2 яиц и 2 полных столовых ложек муки и полной чайной чашки молока сделать яичницу, раз варить цветную капусту в воде с прибавкой соли, откинуть на решето, дать стечь воде, опустить капусту в яичницу и испечь в коровьем масле. Приготовить соус из крепкого мясного бульона, лимонной корки, подбить 2 желтка, размешанных с полною ложкою муки, и облить этим соусом выложенную на блюдо цветную капусту. (4).

Итальянский рамекини

Кладется в кастрюлю 200 г тертого пармезана, 100 г сливочного масла, стакан воды, немного соли (смотря по сыру) и протертый анчоус или протертую же половину селедки; смешать все хорошенько, поставить кастрюлю на огонь и, пока кипит, прибавлять понемногу муки столько, сколько жидкость может поглотить; держать на огне до тех пор, пока тесто не сгустеет окончательно. Тогда выложить его в другую холодную кастрюлю, в которую выпустить яиц столько, сколько может их принять тесто, не делаясь жидким; это тесто должно сливаться с ложки, не перерываясь и не приставая. Из такого теста наделайте род булочек, величиною с куриное яйцо, положите на железный лист и поставьте в печь, Рамекини должны быть легки как пух и хорошо подрумянены. (4).

Макароны по-неаполитански

Сварить в соленой кипящей воде макароны (самый тонкий сорт, так называемую «соломку»), сложить на растопленное в кастрюльке масло, размешать, наложить ряд в плоскую металлическую кастрюльку без ручки, полить пюре из томатов, потом самым густым соусом из-под тушеного филея, доведенного до густоты, посыпать тертым пармезаном, наложить снова макарон, полить томатами и соусом, посыпать сыром и продолжать так до конца; верхний ряд полить томатами и соусом, посыпать сыром и, окропив маслом, заколеровать слегка в горячей печке.

Лазанки с творогом

Замесить тесто для лапши из стакана муки и 2 яиц, раскатать тонко; просушить и нарезать лазанки четырехугольными штучками. Между тем истереть на терке досуха 400 г отжатого творога; опустить лазанки в кипящую соленую воду (опускать постепенно и мешать лопаткой, чтобы в лазанках не образовалось комков); когда закипит и лазанки всплывут вверх, отлить на дуршлаг, перелить немного холодною водою, сложить на растопленное масло, разогреть, размешать, снабдить по вкусу солью, класть постепенно творог, размешать окончательно, выложить на глубокое блюдо и полить сверху маслом. (4).

Малороссийские ломанцы

Замесить тесто из 2 стаканов муки и испечь пляцки; когда будут готовы, вынуть и остудить. Между тем вымыть в холодной вод 100 г маку, истереть в каменной чашке деревянным пестиком так, чтобы из мака показалось белое молоко; тогда выложить мак в глубокое блюдо, положить 100 г меду, размешать, прибавить полстакана воды, а за где часа до подачи изломать в мелкие куски приготовленные пляцки и размешать так, чтобы все куски были обмочены, переложить на блюдо и полить остальным соком вместе с маком. Приготовляя мак с медом нужно наблюдать, чтобы воды было столько прибавлено, сколько окажется нужным.

Вареники с капустою

Перебрать шинкованную кислую капусту, сложить в обширную кастрюлю, залить водою, поставить на плиту и сварить до мягкости; когда будет готово, отлить на дуршлаг и остудить, а потом запасеровать на прованском масле мелко нашинкованного луку, сложить сваренную и отжатую досуха капусту, размешать, снабдить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Затем приготовить постное тесто, раскатать тонко и, вырезав выемкой умеренной величины кружочки, положить на каждый капусту, сложить края вместе и защипать, чтобы фарш не был виден; когда все будет готово, сложить на подсыпанное мукою сито и покрыть салфеткой, а за 10 минут до отпуска опустить в соленый кипяток, помешать осторожно, покрыть, вскипятить и когда вареники всплывут на верх, выбрать дуршлаговою ложкою в назначенную для вареников посуду, полить прованским маслом, размешать и подавать. Для любителей поджаривается в прованском масле мелко на шинкованный лук. (4).

Кисель из белого хлеба

Размешать 200 г размоченного в молоке белого хлеба, 100 г очищенного мелко истолченного миндалю, сливочного масла, растертого добыла с сахаром и корицею, поло жить в небольшую, вымазанную маслом, форму, испечь в духовом шкафу, посыпать сахаром и подавать после супу. (4).

Фаршированный хлеб

Взять домашнего печения нерастреснувшийся белый хлеб такой величины, какая требуется по усмотрению хозяйки. Из нижней корки вырезать кружок, отложить его в сторону, вынуть, не повреждая корки, весь мякиш из хлеба, начинить хлеб заранее приготовленным мясным или рыбным фаршем, вымазать яйцами вырезанный кружок, положить его на прежнее место и крепко завязать хлеб нитками. Приготовленный таким образом хлеб выложить на жестяной лист, вымазанный маслом, накрыть мокрою салфеткой, чтобы корка немного поразмякла, вымазать потом маслом и испечь в умеренном жару. Если хлеб начинен мясным фаршем, то подавать его с соусом фрикасе, а если рыбным, то с соусом из шампиньонов или из каперсов. При подаче на стол, хлеб выложить на блюдо, облить одною частью соуса, а остальную подавать отдельно в соуснике.

Постный пудинг

Взять большую круглую булку, срезать с нее верх, выбрать мякиш, который размочить в миндальном молоке, смешать с разваренным рисом, положить сахару, коринки и толченой корицы, начинить хлеб, залить миндальным молоком, закрыть срезанным сверху кружком и поставить в печь. Вынув из печи, загласировать следующим образом: взять ложку или 2 мелкого сахару, смотря по величине булки, смочить сахар белым виноградным вином, прибавить чайную ложку лимонного соку, стереть хорошенько деревянною ложкою и, обмазав хлеб, поставить в печь, в легкий дух.

Соус приготовить следующий: взять морсу вишенного, клюквенного или из других ягод, положить по вкусу сахару, развести немного водою, подправить картофельного мукою и дать раза два вскипеть.

Отпуская на стол, выложить пудинг на блюдо, а соус подавать в отдельном судке.

Рисовый пудинг

Сварить из риса густую кашу, положить в нее сахару, изюму, яиц, прибавить молока и перемешать хорошенько все вместе; форму вымазать маслом, обсыпать сухарями, выложить туда рисовую кашу, уравнять и поставить в печь.

Соус к пудингу следующий: в рисовый отвар положить сахару, виноградного вина, подправить немного картофельною мукою и вскипятить; выложив пудинг, облить его этим соусом.

Другой род соуса: в сок из каких угодно ягод положить сахару, подправить картофельною мукою, вскипятить и облить пудинг.

Макароны в тесте

Берут 200 г лучших итальянских макарон (мелких, так называемой «соломки»), варят их в бульоне с полчаса, потом откидывают на решето, дают бульону хорошенько стечь и, положив снова в кастрюлю, посыпают слегка пармезаном, а к нему присоединяют значительный слой тертого швейцарского сыра и ставят на огонь, вложив туда же кусок чухонского самого свежего масла, величиною с куриное яйцо. Пока эта смесь хорошенько разогревается и макароны пропитываются насквозь едкостью обоих сыров, нужно приготовить тесто: 200 г пшеничной муки развести 2 ложками воды, прибавить 2 ложки прованского самого чистого масла, 2 желтка и 100 г чухонского масла. Тесто, таким образом приготовленное, раскатывают как можно тоньше и обкладывают им внутренность каменной чашки, которую смазывают предварительно маслом. Сложив в эту чашку макароны из кастрюли, заворачивают окраины теста в виде крышки и, поставите чашку в горячую печку, накрывают ее медною крышкою. Через полчаса макароны достаточно пропекутся и нужно подавать их очень горячими к столу в той же чашке, в которой он пеклись. Можно в особенном соуснике подать подрумяненное чухонское масло, для любителей жирных кушаний. (6).

Омлет с соусом

12–15 яиц разбить с ложкою мелко изрубленной зеленой петрушки и немного укропа, посолить, влить на растопленное на сковороде масло, поджарить, свернуть в трубку или сложить в виде пирога, переложить на блюдо и облить следующим соусом: ложку растопленного масла с ложкою муки вскипятить раза три, потом положить полтора стакана сметаны, 3 желтка, ложку сахару; вскипятить, мешая, а когда погустеет, облить омлет на блюде, посыпать сахаром и корицею и вставить в печь на четверть часа. (6).

Яйца с соусом

Сварить яйца в густую, положить в холодную воду облупить, разрезать вдоль и вынуть желтки. Если хотят брать раков, то сварить их и вынуть мясо. Затем растереть масло добела, положить в него 2 яйца, смешать с рубленым раковым мясом и тертым хлебом, сделать фарш и начинить им яйца; сваренный желток тоже примешать в массу. Необходимо положить фарш так, чтобы яйца казались как будто целыми, после чего выложить начиненные яйца на бумагу и печь на сковороде, давая им зарумяниться; наконец, приготовить приличный соус по своему вкусу и облить им яйца, выложив их на блюдо.

Яичные колбаски

Разболтать 6 яиц, посолить немного, распустить на сковороде свежее сало, дать опять остынуть, вылить на сковороду разболтанные яйца, и смешать с салом. Прибавить 100 г мелко искрошенного миндалю, изюму, корицы, немного сахару, мелко изрубленных цукатов или сваренной в сахаре померанцевой корки, истертого белого хлеба и вымешать. Потом выложить тесто на доску, посыпанную мукою, обвалять в муке, переделать в колбаски и обжарить в свежем сале. После того сварить виноградного вина с сахаром, облить им выложенные на блюдо колбаски и посыпать сахаром и корицею. (6).

Яичница с печенкой

Очистить печенки из куриц, индюшек, гусей или уток, изрубить их и обжарить в чухонском масле вместе с изрубленными петрушкою, луком, грибами и зубком чес нока. Когда они обжарятся, дать им остынуть. Выпустить на печенки дюжину яиц, прилить ложку сливок, посолить, вымешать и обжарить в чухонском масле.

Яйца по-испански

Истолочь сваренного рябчика вместе с костями и положить в бульон, который и варить несколько на огне с шампиньонами и ветчиною не очень жирною; когда все сварится, необходимо бульон пропустить сквозь сито. Потом взять 8 яиц, из 4-х из них белки выпустить, а прочие яйца и желтки все выпустить в чашку и, приправив их солью и перцем, протереть сквозь сито. Смешав бульон и яйца, прокипятить их, а подавая на стол, облить немного говяжьим соком. (8).

Грибные пельмени

30 штук сушеных грибов вымыть в трех водах и варить до тех пор, пока совершенно не размякнуть; тогда выложить на сито, чтобы вода стекла. Каждый гриб мелко нарезать и изжарить в прованском или маковом масле, прибавив туда третью часть, против грибов, рубленой рыбы: осетрины, лососины или даже обыкновенной речной рыбы, очистив от костей, посолив и посыпав перцем. Несколько луковиц изжарить особо в масле и положить туда же, мешать эту массу и когда она совсем прожарится, сделать обыкновенные пельмени, то есть пирожки из водяного теста (без дрожжей), прокипятить воду в кастрюле и вложить туда пирожки. Когда пирожки поспеют, то они всплывут наверх.

Если пельмени скоромные, вместо рыбы надобно взять из рубленную телячью печенку или хотя просто телятину и употреблять чухонское масло вместо прованского, а в смесь грибов с мясом прибавить 4 яичных желтка. Из свежих грибов, разумеется, пельмени будут значительно вкуснее. (6).

Малороссийские галушки

Взять тарелку творогу, 3 яйца и столько муки, чтобы тесто держалось и можно было раскатать его руками в виде колбасы; затем нарезать ножом кусочки в виде клецок, которые варить в соленой воде до тех пор, пока они все всплывут наверх; тогда откинуть их на решето, дать хорошенько стечь воде и уложить в гладкую форму или кастрюлю, облить свежею молодою сметаною, не кислою и поставить в печку, чтобы запеклось. (6).

Рис по-итальянски

Разварить совершенно 400 г рису, хорошенько перемытого. Стереть на терке 200 г ветчинного сала и цветной капусты и перемешать их вместе, прибавив туда рубленой петрушки, чесноку, перцу, соли и несколько самого молодого укропу.

Когда капуста постоит на легком огне часа три в закрытой посуде, тогда присоединить к ней рис, немного смочив его бульоном так, чтобы он едва только покрыл рис, после чего еще варить около четверти часа. Это кушанье едят с тертым пармезаном. (6).

Котлеты из яиц

Сварить крепко 15 яиц, отделить белки от желтков, белки изрубить мелко, а желтки протереть сквозь волосяное сито. После того распустить в кастрюльке немного более полстакана чухонского масла, всыпать протертые на сите желтки, размешать хорошенько и мешать до тех пор, пока масса не остынет и не окрепнет. Тогда вбить 5 свежих желтков и цельных 3 яйца, посолить, посыпать перцем обыкновенным и душистым, вложить мелко искрошенной зеленой петрушки и обыкновенного луку, тертой булки или сухарей, по пропорции, чтобы масса была густа, перемешать, чтобы масса была крепка и из этой массы сделать до 25 котлет. Эти котлеты посыпать тертою булкой, обмазывая их сначала в желтки, и жарить на сковороде в масле, после чего их можно обкладывать всякою зеленью, или подавать их с растопленным маслом или с бульонным обыкновенным соусом. (12).

Блины с ветчиною

Взять 200 г рису, кусок в 200 г сырой ветчины, несколько кореньев и луковиц, все это сварить в крепком бульоне; потом вынуть лук и коренья и разрезать ветчину на тонкие продолговатые куски, замешав их снова с рисом несколькими ложками пармезана и соли. Из всей массы сделать любой формы лепешки, обвалять в муке и жарить в масле, подавая на стол горячие. (4).

Отдел 4. Пироги, пирожки, паштеты и печенья

Общие замечания

На 4 кг муки взять соли и сахару 100 г, три бутылки теплой, как парное молоко, воды; всыпав 1,2 кг в квашенку, влить воды, разбить хорошенько веселкою, чтобы не было комков, положить три ложки дрожжей, поставить опару в теплое место, а зимою, если в кухне холодно, на печь, подложив дощечку. Опару обыкновенно ставят с вечера, а поутру, когда опара поднимется, посолить, замесить тесто, вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от краев квашенки и от веселки, поставить опять в теплое место и, дав подняться, бить веселкою; повторить это во время топления печи раза три. Потом, выложив тесто на лоток или на стол, перевалять несколько раз, подсыпая мукою. Когда прогорят дрова в русской печи, уголья разгрести, чтобы «под» везде ровно нагрелся. Между тем из теста скатать булки; если хотят сделать пироги, то, дав булкам немного разойтись, раскатать в палец и даже тоньше толщиною, положить начинки, защипать с боку или посередине сверху. Булки скатав, положить на железный лист и дать им разойтись; сажая в печь, сделать острым ножом по бокам надрезы. Таким образом де лается простое скоромное тесто для пирогов и напушников.

***Примечание**: сахар в тесте дает хороший колер и привкус, и тесто выходит от сахара мягче и рыхлее.*

Для слоеного теста делают опару на молоке или на воде, как сказано выше. Когда станут месить тесто, положить на пропорцию четырех килограммов муки 600 г коровьего масла, растопленного предварительно (наблюдая, чтобы масло было теплое, но не горячее), сахару 100 г и соли по вкусу и пять яиц, поставить в теплое место, а потом поступать точно так же, как сказано о простом тесте. Сажая в печь, вымазать булки или пироги сырым яйцом. Постное сдобное тесто приготовляется так же, как и скоромное, только вместо коровьего масла кладут постное. На 4 кг муки, когда станут месить тесто, положить 400 г постного масла, а во всем прочем поступать, как сказано выше о булках и пирогах.

Когда опара, сделанная для постных пирогов, поднимется, прибавить стакан постного масла, посолить, замесить тесто, как обыкновенно делают для пирогов, и дать подняться; положив в тесто полчашки мелкого сахару, умять хорошенько руками, подсыпая муки, чтобы вышло довольно крутое тесто. Разделив тесто надвое, скатать из него две булки, положить на доску,

поставить на печь, дать разойтись, а потом, рассучив одну булку в палец толщиною, обрезать по круглому блюду, положить на железный лист и наложить варенья; из другой половины теста, раскатав, сделать крышку или решетку; если крышка глухая, вырезать на ней ножом какие хотите фигуры и посадить в печь. Из этого теста можно также делать крендели и сухари; для сухарей скатать маленькие булочки, положить на лист, дать разойтись, посадить в печь, а когда будут готовы, дать простынуть, разрезать каждую булку надвое, т. е чтобы вышло два кружка, уложить опять на лист и высушить в печи. Еще пекут сухари таким образом: когда в тесто положены сахар и духи, раскатать тесто руками, в виде палки, толщиною в большой палец, нарезать кусочков в 6-7 см длиною, положить на железный лист, дать постоять, чтоб они разошлись, а потом посадить в печь. Когда сухари поспеют, остудить; после обеда посадить опять в печь и дать подсохнуть. Сухари, приготовленные таким манером, называются греческими.

Начинку для пирогов можно приготовлять из говядины, телячьего или бараньего ливера (т. е. из печенки), легкого и сердца, круто сваренной на молоке каши, рису, яиц, моркови, брюквы, капусты, разных ягод и варенья; постные начинки из груздей, грибов, тельного и сухой рыбы. Нарезав говядины от мягкого места, возможно небольшими кусочками, пропустить через мясорубку, прибавить рубленого луку, обжарить в масле, а потом еще порубить, приправить перцем и солью. Когда случатся остатки вареного или жареного мяса (говядины, баранины или телятины), изрубить мелко, прибавить мелко накрошенного луку, обжарить в масле, посолить и приправить перцем. Сварить на молоке крутую кашу из риса или из простого пшена, гречневых круп, положить масла, круто сваренных и мелко изрубленных яиц и все это перемешать хорошенько. Сварив ливер, нарезать кусочками, а потом изрубить мелко, смешать с рубленым луком, поджарить в масле, поло жить соли и перцу.

Очистив морковь, сварить, откинуть на сито и, дав остынуть, изрубить, прибавив мелко изрубленных яиц, немножко сахару и коровьего масла. Начинка из брюквы делается точно так же, как и из моркови. Выбрав белый кочан, изрубить, посолить, перемешать хорошенько, выжать сок, обланжирить в воде и отжав воду под жарить на легком огне в масле, чтобы капуста напиталась маслом, и положить в нее мелко изрубленных яиц. Начинку из сухой рыбы приготовляют таким образом: взять вяленых судаков или другой рыбы, сварить, выбрать кости, изрубить мелко, смешать с крутою гречневою кашею, положить масла, соли и луку, и перемешать.

Чтобы приготовить сдобное тесто специально для паштетов, берут 3 яйца, стакан молока, 600 г чухонского масла, немного соли и замешивают на этом тесто, не очень густое; его надо умять хорошенько на столе руками, посыпать мукою, потом употреблять по надобности.

Еще нижеследующее тесто может заменять его. Взять 400 г коровьего растопленного масла, стереть добела, прибавить 4 яйца и потом еще 3, пока масло и яйца не соединятся; тогда влить стакан виноградного вина, посолить, замесить тесто, вымесить хорошенько и употреблять.

По-домашнему слоеное тесто для паштетов приготовляется таким образом: взять 3 яичных желтка и 1 яйцо целое, разбить хорошенько ложкой, положить: немного соли, влить стакан воды и рюмку рому или пуншевой водки, замесить крутое тесто, умять хорошенько руками, скалкой, подсыпая муки, раскатать из теста пласт, толщи ною в палец, положить на решето, вынести в холодное место (зимой в холодной чулан, а летом на лед) и дать хорошо остынуть. Масло для слоения употребляют чухонское; перемыв его в воде, в летнее время залить холодною водою, оставить стоять часа два, чтобы масло окрепло, а когда окрепнет, вынуть из воды, положить на полотенце, чтобы вся вода стекла, и переделать в лепешки в полпальца толщиною. Тесто слоят так: наложив на одну половину раскатанного из теста пласта лепешками приготовленного масла, за крыть другою половиною, раскатать ровно, еще наложить масла, и опять, перегнув, раскатать, наконец, в третий раз наложив масла, раскатать как сказано выше; потом раскатать несколько раз без масла. При слоении теста нужно наблюдать, чтобы тесто было крутое, хорошо вымешано и выстужено, масло накладывать нужно ровно, также и раскатывать ровнее. Зимою, выстудив тесто и масло, можно слоить в кухне, а летом на погребе. На 800 г масла кладут обыкновенно 1,2 кг муки; можно положить муки и меньше, но отнюдь не больше.

Для выводного паштетного теста надо влить в кастрюлю 3 стакана воды, положить 200 г топленого масла, вскипятить, посолить немного, замесить из крупчатой[12] муки крутое тесто, вымесить сна чала мутовкой а потом умять руками. Из этого теста приготовляют паштеты, делают закраины на блюдах и разные фигуры. Иногда выводное тесто приготовляют без масла на одной воде, но в таком случае корку уже не едят.

Паштеты приготовляются с мясом разных дворовых и диких птиц, также с мясом домашних и диких животных и с рыбою. Индюшек, кур, гусей и уток, оправив как следует и сварив до половины готовности, кладут в паштеты целыми или разрубив на

части и сварив до половины с кореньями в малом количестве воды. Приготовляя паштет из крупной дичины как-то: из зайца и глухаря, вычистив и вымыв, положить в посуду, затем соли, толченого перца, гвоздики, уксуса, вскипятить, остудить, залить и дать полежать в этом маринаде часов 12, потом нашинковать, изжарить в кастрюле, обложив шпиком и вымазать маслом. Мел кую дичину, нашинковав, изжарить, чтобы она была в соку, но не пережаривать. Фарш для паштетов приготовляют из говядины, телятины, баранины, из птичьих и телячьих печенок, с прибавкой ветчины. Нарезав тоненькими ломтиками птичью или телячью печенку, положить в кастрюлю, прибавить мелко накрошенного луку, лимонной мелко изрезанной корки и ложку масла, и поставить на огонь; когда начнет жариться, влить 2 или 3 ложки бульона, а из жарив, изрубить мелко; отделить часть приготовленного фарша, положить в него сырых яиц и сухарей, перемешать хорошенько и наделать фрикаделей. Рубленый фарш кладут на дно и засыпают паштеты сверху, а фрикадели кладут между птицею или мясом, из чего готовится паштет; вместо сухарей можно класть в фарш размоченный белый хлеб, приправы и пряности всякий может класть по своему вкусу или какие случатся. В паштеты с дичиною кладут трюфели, шампиньоны, лимон, нарезанный кружочками, каперсы и оливки, выбрав из них косточки. Паштеты из каплуна, курицы и цыплят приготовляют с молодою спаржею, цветною капустою, зеленым горошком, раковыми шейками и приправляют различными пряностями. Цветную капусту отварить в воде или бульоне, а когда класть в паштет, облить сметаною. Зеленый горошек сварить в бульоне или в сливках. Спаржу варят в воде с солью. Пряности, употребляемые для приправы паштетов: гвоздика, перец и кардамон.

О слойке

Пропорция: муки мягкой 400 г, масла столового 400 г, половину лимона, воды по усмотрению.

Приготовление: муку просеять через черное сито на стол и, собрав ее в кучу, сделать посредине ямочку, влить воды по усмотрению и выжать сок из лимона, наблюдая, чтобы не попало семечек. Замесить тесто крепче кислого и раскатать его скалкой толстым четырехугольником. Масло смять, и если оно очень мягкое, какое бывает в летнее время, то, сделав его также четырехугольником, но размером меньше раскатанного теста, положить в воду со льдом, чтобы оно окрепло. Когда окрепнет (постояв) вынуть на полотенце и прикрыть, чтобы устранить воду. Положить на тесто, закрыть со всех четырех сторон и, перевернув низом вверх, начать раскатывать вдоль, чтобы раскатанное тесто в длину имело бы вид полотенца. Когда тесто раскатано, смести с него муку и сложить вчетверо, т. е. концы с обеих сторон положить на середину, и опять смести муку, и тогда уже сложить вдвое, чтобы получились 4 ряда, т. е. чтобы оно было сложено вчетверо. После этого раскатать еще раз точно так же и вновь сложить. Когда начинаете катать во второй раз, а также и последующее разы, то перед началом надо с обеих сторон по концам пристукнуть скалкой; это делается для того, чтобы при раскатке теста не разъезжались концы. Когда раскатано второй раз, тогда положить тесто на железный лист, посыпанный мукой, и вынести на холод или поставить на лед. Холод дает слойке хороший подъем; остуженная слойка легко раскатывается. После стуженья слойку опять раскатывать и складывать два раза, и вынести вновь студить. Всего слойка раскатывается 6 раз, и после каждых двух раз раскатыванья выносится на лед. После чего слойка готова и приступают к ее разделке, смотря по тому, на что она требуется. При разделке следует соблюсти следующие общие правила: 1) от большого куска отрезать ножом по потребности приготовляемого, 2) разделанные на выемку или нарезанные ножом куски при укладывании на железный лист пальцами за бока не трогать, а укладывать ножом, потому что борта слойки будут смяты, все листики в слойке склеятся и не будет надлежащего подъема или выйдут кривые, 3) при смазывании слойки яйцом жирно не мазать, чтобы яйца не текли по бокам; смазывать аккуратно, не дотрагиваясь кисточкой боков, потому что этим слойка склеивается и не будет иметь хорошего подъема. Слойка, разделываемая из приготовленного куска называется «слойкой цельной», а все собранные обрезки, смятые вместе,

называются «мятой слойкой».

Волованчики (порционные)

Взять цельной слойки, раскатать толщиною в полсантиметра, вынуть выемкой (жестяные кольца продаются коробкой в разную величину) и положить на лист, смазать яйцом, посредине сделать отпечаток выемкой поменьше, средину проткнуть ножом и поставить в печь; печь для слойки должна быть горячая. Когда хорошо заколеруется, вынуть из печи и дать не много остыть. Затем намеченный сверху маленькой выемкой кружок вырезать ножом и снять; это будет крышечкой для волованчика. Затем, если волованчики мелкие, то середину просто подавить пальцем, чтобы было место для фарша, а если большие, тогда их надо выдолбить ножичком или чайной ложкой. Наполняются волованчики разным фаршем, смотря по тому, для какого блюда они изготовлены.

Слоеные трубочки

Для трубочек надо раскатать мятой слойки не особенно тонко. Приготовить деревянные палочки в большой палец толщины, длиною в 9 см. Раскатанную слойку нарезать ленточками, но не особенно широкими (сантиметра в два ширины) и навертеть их на палочки; палочки смазывать ничем не надо, а на вертеть кругом палочки ленту из теста так, чтобы она заходила одним концом на другой на полоборота, лишнее оборвать и оба конца прижать. Когда трубочка готова, смазать ее яйцом, обвалять в крупном сахарном песке (свекловицы), положить на железный лист и придавить слегка к листу, чтобы трубочка по листу не каталась; когда все трубочки так подготовлены, посадить их в печь и выпекать до хорошего колера, затем вынуть из печки, дать остыть, снять с палочек: левой рукой держать палочку, а в правую зажать трубочку, и повернув в сторону, снять. Трубочки эти наполняются взбитыми сливками, заправленными сахаром и ванилью. Если эти трубочки назначены и бульону с каким-либо фаршем, тогда их надо делать маленькими, на бумажные маленькие корнетики или палочки, и смазав их яйцом, сахаром уже посыпать не надо. К бульону они фаршируются густым белым соусом и бешемелью с прибавлением к ним рубленых шампиньонов, яиц или трюфелей. Яйца, конечно, должны быть сварены вкрутую, шампиньоны припущены в масле, а трюфеля из консервов.

Бонапарт яблочный

Раскатать мятую слойку четырехугольником величиною по потребности, не толсто, и, наколов ее вилкой, поставить в печь отпекаться до половины готовности; когда чуть-чуть заколеруется, вынуть из печи и наложить яблоками (антоновскими, нарезанными кружками), чистить не надо, посыпать сахарным песком и толченой корицей (корица должна быть пудрой, продается во всех аптекарских магазинах готовая), затем раскатать кусок цельной слойки так, чтобы хватило накрыть наложенную яблоками, накрыв, смазать яйцом и сделать полоски вилкой в клетку. За тем посадить в печь, чтобы хорошо отпеклась и имела бы красивый колер. Вынув из печки, сейчас же, горячей смазать сахарным сиропом, который, сделать так: всыпать 100 г сахару в кастрюлечку и влить воды ложки 2 или 3 и полстоловой ложки уксуса, чтобы сироп был густой, и вскипятить. Смазывать перовой кисточкой. Когда пирожное остынет, нарезать порционно и подавать.

О фасонах для пирожков

Из слойки приготовляются пирожки различных видов, указанных здесь. Для их приготовления следует взять мятую слойку, раскатать не особенно тонко и вынимать гладкие круглые выемки. На каждый кружок положить фарша «шариком» или «огурчиком». Положив шариком, можно собрать все тесто по краям в сборку, защипать и немного прижать – получится круглый пирожок с дырочкой посредине.

Или же взяв кружок с шариком мяса, собрать края теста с трех сторон и защипать треугольником. Таким же образом пирожки делаются четырехугольником.

Или же фарш положить между двумя кружками теста и при тиснуть маленькой выемочкой. Кружок с фаршем, наложенным на кружок оливочкой, защипать длинным пирожком, потянув его в длину, и положить на лист подковкой, или же оба его конца стиснуть вместе, чтобы получить пирожок колечком.

Или же кружок с фаршем оливочкой сложить вдвое; получится пирожок полумесяцем, но этот сорт надо делать из цельной слойки и под зубчатую выемку. Кроме сего делаются пирожки гладкие, без всякой защипки, шариком, лодочкой, или булочкой. Отпекают также в формочках, трафаретках различных фасонов. Для пирожков, приготовляемых во флетюре[13], берется только мятая слойка и пирожки эти называются «ресолями».

Дьябли

Взять черствый хлеб, срезать корки и на резать гренки, разложить на лист и немного подсушить. Затем на тереть сыру честер, смешать его с небольшим количеством распущенного масла, горчицы и перца и намазать этим составом гренки, затем поставить в горячую печь колеровать. Когда готовы, подавать к бульонам, консомэ и к борщку.

***Примечание**: гренки нарезать аккуратно, чтобы все были равные и имели все один фасон,круглые (на выемку) или четырехугольные или длинненькие.*

Пай

Раскатать тонко цельную слойку, положить ее на печной лист, смазать яйцом, посыпать мелкою солью, молотым белым английским перцем и тертым сухим сыром (последним посыпать в изобилии, чтобы теста не было видно, вынести заморозить. Когда замерзнет, нарезать широкими лентами, а ленты узкими палочками и, наложив целый лист, поставить в горячую печь отпекать. Когда заколеруются, вынуть, разобрать палочки, уложить на блюдо в клетку и подавать к консомэ и бульонам.

Бордюрное тесто

Взять муки крупчатки, высыпать на стол, сделать посредине ямочку, отпустить в нее желтки и замесить крутое тесто. Желтков брать в таком количестве, чтобы получилось крутое (крепкое) тесто. Замешивать надо быстро, чтобы долго не мять и не валять в руках; от этого оно может перегореть и сделаться тягучим, что неудобно в работе. При замешивании надо сразу по трафить количество муки и желтков. Это тесто употребляется только для украшения блюд; из него приготовляются бордюры для разделения одного гарнира от другого. Вы подаете, например, три гарнира: зеленые бобы, морковь каратель и репу или красиво оточенный картофель. Для этого берете овальное небольшое блюдо, посредине ставите две красивые высокие перегородочки, а кругом, по блюду близ борта, узенький бордюрчик (низенький); приклеивать к блюду бордюр надо желтками, смешанными немного с мукой.

Бордюр де лается так: раскатывают приготовленное тесто не особенно тонко и разрезают лентой шириною по потребности. Затем взять выемки жестяные (они имеются в продаже во всех хозяйственных магазинах и продаются коробкой, в коробке выемки находятся в виде: сердечка, крестика, звездочки, полумесяца и пр.). Этими-то выемками и разделать ленточку потребной ширины, чтобы она была красива и имела бы вид «ажурной». Затем обрезать по мерке и ста вить на блюдо, приклеив желтками с мукой. Бордюры делаются и на круглых блюдах, составив на середину «звездой» несколько красиво сделанных треугольников. Между угольников ставится разная дичь с ланшпиком и гарнирами; если блюдо подается холодным, то посредине для соединения ставится шпиль, сделанный из этого же теста, или втыкается шпажка с каким-либо украшением. И так можно сделать массу украшений для блюд, которые будут зависеть от фантазии и вкуса приготовляющего.

Затем, когда тестом блюдо будет отделано, его поставить в теплое место подсушить (куда-нибудь на полку или на печку), и когда высохнет и хорошо окрепнет, тогда уже начать наряжать различными припасами, или употребить для разных гарниров. Этим тестом отделываются разные деревяшки, употребляемые для подставки чего-либо приготовленного, (дичи, рыбы или сладкого), чтобы приготовленное на блюде было повыше и имело бы эффектный вид. Деревяшки заказываются столяру вышиной в 4,5 см, ширина и длина смотря по блюду или по фантазии приготовляющего. И заказываются фасоном: под сладкое или

паштеты – «круглые», под дичь или галантин – «овальные», под рыбу холодную – «длинные». Отделываются они так: надо обмазать их желтками, верх и бока; верх накрыть раскатанным тестом и обрезать лишнее, а по борту поставить тесто «ажурным бордюром» и чтобы бордюр был немного выше деревяшки, так будет красивее. Затем поставить подсушить и употреблять для блюда.

Этих деревяшек хватает на долгое время и после каждого употребления их надо мыть и как можно лучше просушивать.

Десертные палочки (для бульона)

Пропорция: рому 1 рюмка, желтков яичных 10 шт., соли и перцу молотого по вкусу, муки мягкой по усмотрению, масла столового 50 г.

Приготовление: желтки и мягкий кусочек масла, ром, соль и перец положить в кастрюлечку и, всыпав мягкой муки, так, чтобы образовалось не особенно крепкое тесто, вынуть его из кастрюли, помесить немного на столе, чтобы тесто было гладкое, и раскатать веревочками (без муки), а затем нарезать палочками и, уложив на лист, испечь в самой горячей печи, а когда заколеруются, подавать к бульону.

Сырники

Пропорция: муки мягкой 300 г, масла столового 200 г, сыру тертого 100 г, белого молотого перцу и соли по вкусу, желтков яичных 3 штуки.

Приготовление: муку высыпать на стол, посредине сделать ямочку, положить в нее хорошо размятое масло, стертый на терке сыр, желтки, соль и перец и все это вместе смять в кусок теста, затем раскатать скалкой не тонко, и вынуть различными выемками (круглыми, полумесяцем, звездочкой) или нарезать ножиком всевозможными фасонами, уложить на лист, смазать яйцом и поставить в печь; когда заколеруются, вынуть и подавать к бульонам и консомэ.

Тесто для паштетов

Пропорция: мягкой муки 400 г, яиц 2 шт., соли по вкусу, масла столового 200 г, воды по потребности.

Приготовление: муку просеять через черное волосяное сито. Смести крылом или щеточкой муку в кучу, сделать посредине ямочку и положить в нее хорошо размятое масло, яйца, соль, и влить немного, по потребности, воды и все вместе смесить или, так сказать, смять в кусок, чтобы вышло крутое тесто. Это тесто употребляется для паштетов, отпекаемых в паштетных формах, и для тимбалей и безразлично, для больших форм или для маленьких порционных.

О разделке теста паштетного. Взяв форму для паштета, смазать ее распущенным маслом, но масло должно быть после распускания немного остуженным, густым. Затем взяв теста нужное количество, смотря по форме, раскатать скалкой в толстую лепешку и посыпав его густо мукою, сложить вдвое, концы собрать в кучу и не много прокатать скалкой, чтобы середина подалась вперед. У вас получится колпак, вытряхнув из него лишнюю муку, вложить в форму, оправить, прижать ко дну и к бокам, чтобы хорошо отпечатался рисунок, находящийся у формы, и лишнее тесто загнуть через борт, но не обрезать (это потом). Затем положить приготовленный фарш полную форму и даже немного горкой (о фарше сказано выше). Кругом фарша по борту смазать яйцом, затем взять немного теста, раскатать не особенно тонко и накрыть этим паштет, посредине про колоть ножом, чтобы проходил воздух, а по борту прижать тесто к тесту, то есть, тесто накрытое к смазанному яйцом на борт. Затем кругом паштета по борту обрезать лишнее тесто ножницами немного дальше от бортов и этот кругом оставленный рантик поднять кверху, красиво защипать пальцами или щипчиками и смазать сверху яйцом. Затем сверху сделать так: взять цельной слойки, раскатать толщиною в полпальца и вырезать кружок, как середина наверху паштета, то есть, место в кругу защипанного борта, и, вырезав, вложить, смазать яйцом, нарисовать что-либо ножом и посадить в печь, отпекать до готовности, пока все кругом заколеруется; если сверху начнет сильно румяниться, а бока еще бледны, тогда сверху накрыть мокрой бумагой и продолжать допекать. Когда готово вынуть из печи, дать остыть до теплого состояния и тогда уже вынимать из формы и подавать.

Бриоши

Пропорция: муки мягкой 1, 2 кг, масла столового 900 г, дрожжей И фунта, яиц 26 шт., сахару 150 г, соли по вкусу, теплой воды для опары полстакана.

Приготовление: муку просеять через сито на стол, смести ее в кучу, сделать посередине большую ямку и отбить в нее все яйца. (Если яйца средней величины то 26 шт., если крупные, то меньше, а если уже очень мелкие, тогда, конечно, и означенной порции придется прибавить). Одним словом, смешав муку с яйцами, надо чтобы получилось очень крутое тесто. Перед тем как делать тесто, надо сначала поставить опару, то есть, влить теплую воду в кастрюлечку, положить дрожжи, размять их в воде, прибавить муки, замесить некрепкое тесто и поставить в теплое место, чтобы опара поднялась. Тогда приступить к маслу; его надо размять, чтобы оно было мягкое в особенности в зимнее время. Затем начать делать тесто, смешав муку с яйцами, крутым тестом; его надо не много потереть на стол, потом несколько раз поднять тесто и ударить об стол, и проделать так, чтобы оно было гладкое и тянулось бы. Потом всыпать в него сахар и соль и проделать опять также; затем, когда опять тесто будет гладкое и тянущееся, тогда положить в него хорошо размятое масло и опять вымешать и выбить; наконец, положить поднявшуюся опару и также вымешать и выбить, чтобы тесто было гладкое и хорошо размешано. Тогда со стола сложить тесто в каменную или деревянную чашку и поставить в теплое место подняться. Когда тесто поднимется, тогда его надо осадить, то есть, смять рукой, чтобы оно опало, затем вынести на ледник и тесто готово. Его можно печь и в тот же день, если тесто сделано с утра, но если с вечера, то печь на следующий день и ночь держать тесто на холоде или на леднике.

Приготовление теста к выпеканию: форму для теста взять большую жестяную гофрированную, фасон как маленькая тарталетка, или же взять гладкую круглую, фасоном как кастрюля без ручки. Форму смазать маслом густо. Взяв кусок теста из чашки, величиною смотря по форме, свалять из него круглую гладкую булку, посыпав предварительно стол мукою; скатанное тесто положить в форму, середину продавить скалкой до самого дна; и вложить в нее еще тесто, скатанное огурцом. Поставить в теплое место подняться. Когда чуть поднимется смазать сверху яйцами и разрезать тесто вокруг шишечки ножницами частей на шесть или на восемь, и посадить в печь отпекать, жар должен быть средний. Если печь очень жаркая и бриошь еще сырая, а верх

сильно заколеровался, тогда накрыть ее мокрой бумагой и поставить в печь допекать. Готовность ее узнается так: взяв длинную, тонкую лучинку, воткнуть ее в середину бриоши, и вынув обратно, посмотреть: если лучинка сухая и тесто и ней не пристает, то это означает ее готовность. Если же к лучинке пристало тесто, – это означает что бриошь еще сырая. Когда готова – подавать к чаю. Из этого теста можно отпекать разные торты с яблоками, вареньем и с прочими ягодами и фруктами по желанию. Это тесто также употребляется и для сладких горячих блюд, и для мелкого пирожного со сбитыми сливками, и с разными кремами и пуншами.

Миндальное пирожное макароны

Пропорция: сахару толченого 800 г, миндалю чищенного сухого 400 г, белков яичных 8 или 9, муки крупчатки 25 г.

Приготовление: миндаль должен быть вычищен и совершенно сухой. Его надо мелко как муку истолочь в ступке с белками (белки прибавлять не сразу, а постепенно, и количество указать точное сколько пойдет белков на 400 г миндаля невозможно, потому что яйца бывают разной величины: старые сухие и свежие полные яйца). Когда миндаль мелко истерт с белками, тогда всыпать мелкий, толченый сахар и протереть его вместе с миндалем и, наконец, положить муку и также хорошо протереть пестиком. Когда тесто миндальное так приготовлено, его из ступки выложить в кастрюлю, хорошенько вымешать лопаткой и смотреть, чтобы тесто было не особенно крепко, но и не слабо, в противном случае у вас все расплывется на листе. Размешав тесто в кастрюле, его надо подогреть, чтобы оно отошло и было бы помягче, греть до теплого состояния. Когда оно подогрето, густота его должна быть как крутая размазня гречневой каши, то есть, не особенно жид кой. Затем приготовить железные черные листы, застелив их тон кой оберточной бумагой, которую употребляют в булочных. И наложив тесто в корнет, высаживать на приготовленный лист круглые лепешки величиною немного больше как 5 копеек. Высадив цельный лист, его спрыснуть надо водой и посадить в печь отпекать. Жар должен быть легкий. В печке они поднимутся величиной вдвое против того какими были отсажены в начале. Когда они хорошо окрепнуть (это надо ощущать рукой) и красиво заколеруются, будут розовые, тогда их надо вынуть, и, дав остыть, перевернуть бумагой вверх; бумагу смочить водой и снять ее прочь (от воды бумага сейчас же отойдет). Миндальное пирожное уложить на вазочку или тарелку и подавать к чаю, кофе или к шоколаду, или к обеду на сладкое.

***Примечание**. Для того чтобы приготовлять миндальное пирожное дома, надо иметь обязательно черного камня, шершавую ступку и деревянный пестик. Когда ступка шершавая внутри, миндаль от этого хорошо растирается. А если ступка мраморная гладкая, шлифованная или медная (в большом размере) гладкая внутри, тогда в этих ступках миндаль только катается, а толочь миндаль для теста не полагается, потому что оно от этого «маслится», тесто не будет иметь надлежащей формы, оно расплывется, не будет иметь легкости и хорошего подъема и макароны выйдут очень тяжелыми. Для высаживания на лист*

миндального теста надо иметь лучше всего из белой бумазеи мешочек, сшитый длинной воронкой, на конце дырочка для вставки жестяной трубочки. Или же, в крайнем случае, взять два листа писчей бумаги и свернуть корнет как свертывают лавочники, с кончика обрезать, чтобы была дырочка; в такой корнет наложить тесто и высаживать (таким фасоном сшить и из бумазеи). Из этого миндального теста приготовляются и раз личные мелкие чайные печенья, например, высадить длинными, не большими палочками, посыпать рубленым миндалем и выпечь в легком жару, когда готовы также отмочить водою от листа, и каждые две штучки склеить каким-либо яблочным мармеладом или желе-грозель. Мармелад для склейки приготовить так: яблоко испечь и протереть через сито, и на стакан пюре взять один стакан сахарного песку, и, смешав вместе, вскипятить, помешивая лопаткой, и мармелад готов. Склеивать холодным. Или же разогреть помадки, чтобы она была густая и теплая, влив ее в бумажный корнетик, обрезать с кончика и высаживать вдоль миндальной палочки, полоской на левую сторону, у каждой штучки, и как остынет сложить на тарелочку и подавать к чаю. (О приготовлении помадки из сахара и об упражнении с нею сказано выше).

Миндальные траталеты

Приготовить песочное и миндальное тесто-макароны (о приготовлении песочного теста сказано выше). Песочное тесто раскатать скалкой не особенно тонко, вынуть кружки зубчатой жестяной выемкой, и вложить их в формочки траталетки фистонами, или в гладкие (формочки под песочное тесто маслом смазывать не надо). Вложив тесто в формочку его надо оправить, то есть, прижать плотно и донышку и к бокам формочки, чтобы плотно лежало тесто, и края теста чтобы были вровень с бортом формочки. Затем тесто в каждую формочку положить по немного варенья черной смородины или семечко малиновое, а поверх варенья положить миндального теста и, сложив все формочки на лист, поставить в печь (жар должен быть средний) и смотреть, чтобы хорошо заколеровался низ песочного теста, и чтобы шибко не заколеровался бы верх миндального теста. Если заметите, что верх готов, а низ песочного теста еще сыроват, низ белый (для этого надо одну формочку вынуть и посмотреть), тогда низ можно заколеровать на плите; для этого, вынув лист из печи, поставить прямо на горячую плиту и смотреть когда заколеруются. Снять на стол, дать остынуть и тогда вынуть из формочек, вытряхивая каждую штучку. Затем уложить на блюдо и подавать к чаю или на сладкое к обеду.

Миндальные стружки

Для этого купить «облатки», они продаются листами и на вес, очень тонки, как бумага, и также белы и очень много идет их даже на 100 г.[14] Они идут на печенье, торты и для нуги. Когда облатки куплены, приготовить, как ниже сказано, миндальное тесто-макароны и подо греть его, а затем тонко намазать на облатки и посыпать рубленным миндалем и сахарным свекловичным песком. Затем, наложить посредине вдоль большой поварской нож и стукнуть гирькой или пестиком, и разрубив пополам, нарубить каждую половину на узенькие полоски. И выбрав гладких два полена, обвернуть их гладко писчей бумагой, положить на пирожный лист, наложить поперек их нарубленные полоски, а концы пусть будут на весу, их прижимать не надо, потому что они сами сядут в печке, а то переломаете, и, посадив осторожно в печку отпекать (жар должен быть легкий), и когда заколеруются, вынимать из печки. Сняв с поленьев, уложить на тарелочку и подавать к чаю.

Миндальный переплет (пирожное)

Приготовить песочное и миндальное тесто-макароны. Песочное раскатать скалкой не особенно тонко и отпечь в печке до половины готовности. Раскатать большим четырехугольником и положить на пирожный лист. Когда чуть отпеклось, тогда весь четырехугольник смазать вареньем малиновым, а миндальное тесто, совсем приготовленное и подогретое, наложить в корнет, сложенный из двух листов бумаги писчей и, обрезав с кончика, нашприцевать полоски наискось, а потом поперек, то есть так, чтобы получился рисунок «решеточка», посыпать сверху рубленым миндалем (чищенным) и свекловичным песком сахара. Затем посадить в печь отпекать; жар должен быть средний. И когда хорошо заколеруется сверху, тогда вынимать из печи и резать ножом порционно, пока горячее, четырехугольниками или продолговатыми, и уложив на блюдо, подавать к чаю.

Бисквит

Это есть главная основа, для кондитерского производства, в особенности в булочных из него делается почти все, под разными названиями, с прибавлением чего-либо. Пропорция: муки крупчатки – 500 г, сахару толченого 400 г, яиц 20 шт.

Приготовление: яйца отделить белки от желтков, и каждое яйцо, когда разбиваете, надо «нюхать», чтобы не попало тухлое. Одна капля тухлого яйца заражает сотню яиц, и их все надо тогда бросить. При этом когда отколачиваете яйца надо иметь строгую аккуратность и отбивать так: в обе руки взять по яйцу, одним яйцом (носиком) ударить по середине другого яйца, и в это отверстие нюхать, но не над посудой, в которую отбиваете, а не много в сторонку, чтобы не брызнуть в посуду с хорошими яйцами. Когда белки отделены от желтков, тогда сахар всыпать в большую каменную чашку или в деревянную, и влив немного желтков, сбивать венчиком (проволочным); когда масса будет густая и чуть желтая, тогда влить еще желтков и также немного, и опять сбивать, и когда загустеет, тогда влить еще, и так продолжать, до тех пор, пока собьете все желтки с сахаром, густота сбитой массы должна быть, как лучшая сметана, и цвет чуть желтенький. Когда все будет сбито, всыпать муку и замешать лопаткой. Затем начать сбивать белки, взяв для этого медный котел или большую кастрюлю, но чтобы то или другое было чисто, а главное, чтоб не было бы жиру, ибо белки боятся жира и масла, в жирной посуде они смаслятся, то есть будут жидкие, по кондитерскому выражению «жидки как квас», то есть не будут держаться крепкой пеной на венчике. И так посмотреть за чистотой кастрюли, и хотя она и чиста, но все-таки ополоснуть ее холодной водой, обтереть насухо, влить белки и начать сбивать проволочным венчиком. За венчиком также посмотреть, чтобы он был чист и не был бы из-под сбитых сливок, так как сливки также имеют жир. И если этим венчиком сбивали сливки, или что рыбное, тогда надо венчиком сначала посбивать кипяток, а потом ополоснуть холодной водой и, стукнув обо что-либо, чтобы отскочила вода, и тогда уже употреблять в дело. Сбивать белки надо начинать потихоньку, слегка подбрасывать вверх посуды, а затем, когда они вспенятся, тогда можно сбивать пошибче, а потом еще шибче и сбивать до тех пор, пока пена сделается совершенно крепкая, и все находящееся в котле белки можно будет поднять на венчик. Долго сбивать белки это хорошо, они делаются дальше лучше и никогда не надо беспокоиться, что от этого они испортятся. Когда белки сбиты, тогда положить их в

приготовленное тесто сначала немного, потом еще и еще, и так все до конца. Конечно, когда порция маленькая, как сейчас у нас в пропорции, то поло жить белки можно с двух раз. И замешивать шумовкой, так: положив белки на середину теста, начать шумовкой с края чашки вести ею по дну и выйдя на другую сторону, накрыть тестом белки, и проделывать все время так, поворачивая кругом чашку, то есть стараться белки завертывать в тесто, пока не соединится все в одну массу. Мешать же лопаткой вкруговую и как попало нельзя, от этого тесто жидеет. Завернуть тесто с белками и бисквитное тесто готово.

О разделке бисквитного теста. Бисквит для тортов: черный печной лист застелить бумагой, поставить на него железный или жестяной обруч и, наложив теста пол-обруча, сравнять ровно, по садить в печь отпекать. Или же смазав сотейник маслом (взяв величину по потребности), на дно его вырезать и положить бумажный кружок. И наложив до половины тестом бисквита, поставить в печь отпекать. Когда готово вынуть из печки, и обведя ножом кругом по стенке, как обруч, так и сотейник, и бисквит выйдет из форм. Бисквит такой формы приготовляется для круглых тортов, которые вы видите в кондитерских, в круглых картонках.

Приготовление торта: бисквит разрезать с боку на две или на три лепешки. Смочить их немного сиропом. Для этого взять полстакана сахару и 3/4 стакана воды, и вскипятить в кастрюлечке вместе, по том остудить, прибавить какого-либо вина и, размешав, этим сиропом смачивать. Затем на кружок бисквита, положить какого-либо варенья или фруктовое пюре и размазать по кружку ножом, и накрыв другим, опять положить варенья, потом накрыть третьим, оправить, то есть прижав руками, чтобы было ровно с боков и сверху, смести кругом торта со стола крошки; облить торт приготовленной помадкой, и аккуратно обмазать ею верх и бока (о приготовлении помадки сказано выше), со стола собрать стекшую лишнюю помадку, а торт, подняв аккуратно ножом, положить на блюдо, и подавать к чаю или на сладкое к обеду. Этот торт можно сверху убирать фруктами цуката и желе-грозель.

Бисквит в формах

Формы для бисквита имеются различных фасонов, разными фигурами, и различной величины. Выбранную форму смазать маслом густо, его подготовить так: масло разогреть и постудить немного, чтобы оно было густотой, как жидкая сметана. Смазывать форму кисточкой волосяной или сделанной из хвостов дичи. Форму, смазанную маслом, по желанию оставить так, то есть только в масле, или же поверх масла засыпать рубленым или шинкованным миндалем; но только чтобы миндаль был очищен и сухой. В приготовленную так форму, наложить бисквитное тесто три четверти формы, какой бы величины она не была, потому что остальная четверть поднимется в печке. Наложенную форму поставить в печь, жар должен быть легкий. Готовность форм узнается потому, что кругом заколеровано, и воткнуть в средину тоненькую лучинку и вынув обратно, посмотреть если и ней тесто не пристало и она совершенно чистая, – это означает ее готовность. Вынув форму из печки, подчистить ее края и обвести ножом по краешкам борта и вытряхнуть из формы. Подавать к чаю и к кофе или шоколаду. По желанию эти формы можно обливать различными помадками (о приготовлении их сказано выше).

Бисквит сова

Приготовить вышесказанный бисквит; прибавить в него только толченой ванили с сахаром и просеянной через сито. Форму взять по желанию, смазать густо, маслом наложить 3/4 ее тестом и поставить в печь отпекать. Когда готово вынуть из формы и также посыпать пудрой сахара, нетолченой с ванилью, и подавать к чаю.

Баба лимонная (бисквитная)

Приготовить вышесказанный бисквит, и прибавить в него цедру с лимона, снятую теркой, (на выше сказанную пропорцию взять 4 лимона и снять на терку), то есть стереть с лимона весь желтый цвет, положить в тесто и размешать. Затем наложить в формы теста предварительно смазать густо маслом и поставить отпекать. Когда готово, вынуть из формы, облить белою помадкой и подавать к чаю.

Женуазная форма из бисквита

Приготовить обыкновенный выше сказанный бисквит, и когда он совсем готов, то есть соединен с балками, тогда влить в него распущенное сливочное масло, и также завернуть, то есть замешать в тесто. На вышесказанную пропорцию взять 100 г сливочного масла. Затем подготовив форму, наложить ее тестом и отпекать, в печи жар должен быть легкий. Когда готово вынуть из формы и подавать к чаю.

Рижский бисквит

Приготовить вышесказанный бисквит и когда он совсем готов, положить тогда в него сметану, на выше сказанную пропорцию 100 г. И замешать так: сметану, положив в кастрюлечку и немного бисквитного теста, вымешать лопаточкой, а тогда уже соединить со всей массой. Формочки приготовить так: черный печной лист застелить бумагой, а на него поставить фор мочки в виде жестяных колец (они должны быть шириною и вышиной как полустакан). Затем нарезать писчей бумаги по размеру так, чтобы ее вставить в кольцо трубой, вышина должна быть вдвое против кольца. В приготовленные таким образом формочки наложить тесто, по половине в каждую, и поставить в печь отпекать, когда будут готовы, и хорошо заколеруются, вынуть из печи, дать остыть и вынуть из колец, оставив их в бумажках. Бумажки сверху обрезать (ножницами) зубчиками для украшения и подавать к чаю.

Кекс бисквитный

Пропорция: муки крупчатки 450 г, яиц 20шт., сахару толченого мелкого 400 г, масла сливочного 100 г, изюму 50 г, коринки 50 г, цукату дыни и апельсинных корок 100 г.

Приготовление: приготовить тот же вышесказанный бисквит. Когда он будет совсем готов, тогда влить в него и размешать распущенное масло; размешивать шумовкой, как сказано вначале приготовлении бисквита. Затем подготовить изюм и коринку, их надо натереть с мукою и просеять через решето, для того, чтобы удалить посторонний мусор. Цукат дыни и апельсинных корок мелко нарезать. Приготовленные изюм, коринку, дыню цукат и апельсинные корки положить в тесто бисквита и, размешав, наложить в формы. Для бисквитных кексов формы принято иметь: четырехугольные, продолговатые, бока низкие, отлогие, так что получается вид корыта. Такую форму смазать маслом, на дно поло жить бумажку (по мерке дна), ее также смазать маслом, на бумажку положить три или четыре кусочка, тонко, но широко отрезанной дыни, и наложив тестом поставить отпекать, когда готово вынуть из печи, обвести по краешкам ножом, вынуть из формы, снять бумажку и подавать к чаю. Сверху по желанию можно посыпать сахарной пудрою.

Бисквитное пирожное

Приготовить вышесказанный бисквит. Затем пирожные листы застелить бумагой, наложить на них бисквит, размазать ножом по всему листу ровно, толщиною в палец, и посадить в печь колеровать. Когда отпечется и заколеруется, вынуть из печи, перевернуть вверх бумагой; бумагу снять, и бисквит разрезать на две ровные половины. Одну половину намазать вареньем (семечком малины) и накрыть другой половинкой, и ее также намазать всю вареньем черной смородины, а поверх варенья, налить полосками с ложки розовой помадки так: ложку помокнуть всю в разогретую помадку и вынув ее из кастрюли и не стряхивая, вести по верху, а стекаемая помадка будет ложиться по варенью полосками. Полоски делать не вплотную, а чтобы было видно варенье. Затем помадке дать застыть, а потом нарезать порционно мокрым ножом, и подавать на сладкое к обеду или к чаю.

Рулет из бисквита

Приготовить тот же вышесказанный бисквит. Затем, взяв печной лист, застелить бумагой и наложив на него тесто бисквита, размазать ножом тонко. Отпечь в печке не совсем, вынуть его немного сыроватым, сложить на стол, снять с него бумагу и пока он горячий намазать его весь тонко семечком малины и свернуть в трубу, но плотно, чтобы не было дырки. А потом завернуть в бумагу, чтобы бисквит не развернулся, дать остыть и укрепиться с час времени. А затем развернув из бумаги, нарезать кружками в палец толщины и рулет можно подавать к чаю.

Бисквит ореховый

Пропорция: муки крупчатки 400 г, сахару мелкого толченого 400 г, яиц 20 шт., зерен орехов грецких чищенных 100 г.

Приготовление: чищенные орехи (грецкие) поджарить в печке без всего, и истолочь в ступке с сахаром мелко, как мука, у яиц отделить белки от желтков. Затем сахар с орехами переложить в чашку, и прибавляя постепенно желтки, выбивать венчиком и вообще поступить так, как сказано выше о приготовлении бисквита. Когда тесто готово, наложить в желаемую форму и отпекать в печке, жар должен быть легкий. Из этого теста приготавливаются разные торты и под разными названиями.

Баба ореховая

Приготовить железную высокую форму тумбой, смазать ее маслом, на дно положить бумажку, вырезанную по мерке, бока формы также обложить бумагой. Когда форма будет готова, наложить тестом «орехового бисквита» три четверти формы и поставить в печь отпекать, готовность узнается так же, как сказано выше о бисквитных формах. Когда баба готова, вынуть ее из печи, вытащить за бумагу из формы, снять кругом и с донышка бумагу и дать простыть. Затем можно ее посыпать толченым сахаром с ванилью или облить помадкой. Можно помадку подкрасить жженым сахаром, по лучится ореховый цвет. Такую бабу подают к чаю и ставят к пасхальному столу для украшения.

Ореховое пирожное

Взять порционные формочки тарталетки, смазать их густо маслом, на дно положить чищенных грецких орехов по штучке, наполнить тестом орехового бисквита и по ставить в печь отпекать. Когда будет готово, посыпать пудрой сахара или оглазировать помадкой и подавать к чаю.

Песочное тесто

Рецепт для песочного теста имеется с некоторыми изменениями, и это зависит от того, смотря на какое приготовление требуется тесто, на одно дело требуется, чтобы оно было совершенно нежное, на другое покрепче, а на третье совсем жесткое.

Настоящий рецепт для пирожного и печения к чаю, таков: пропорция желтков 3 штуки, муки мягкой 400 г, пудры сахарной 200 г, масла столового 300 г.

Приготовление: муку просеять на стол, чтобы не попало какого-либо мусора, потом смести ее в кучу, посредине сделать ямочку положить в нее сахар, желтки и размятое масло хорошо (мягкое), затем смять все вместе в кусок теста. И мять его как бы вминая все в масло; а растирать на столе это тесто нельзя, от этого оно может перегореть, то есть для вкуса будет жесткое, не так рассыпчатое.

***Примечание**: если яйца свежие и очень мелкие, тогда можно положить вместо трех желтков на эту пропорцию – четыре.*

Когда тесто готово, начать из него разделывать мелкое печение или пирожное так: взяв кусок теста, раскатать его скалкой не особенно тонко, и вынуть различными выемками, звездочкой, сердечком и прочими фигурками, положить их на чистый железный лист, смазать сверху яйцом и поставить отпекать в горячую печь, когда заколеруются, вынимать, и подавать к чаю.

Другой фасон печенья: раскатать тесто песочное не особенно толсто, смазать сверху шприцем, нарезать палочками, уложить на лист и отпекать в легкой печке. Когда сверху заколеруются, вынимать и, уложив на вазочку, подавать к чаю. Если случится, что верх красиво заколеровался, а низ еще белый, тогда низ надо допекать на горячей плите.

Приготовление шприца для намазывания песочного теста: отпустить один белок в стакан, всыпать пудры сахарной и вымешивать маленькой лопаточкой, чтобы масса была густая и белая, как сметана. Пудра в белок всыпается смотря по густоте. Когда будет готово, намазывать сырое тесто, не толсто, а тоненько ножом, если же намажете толсто, тогда шприц в печке сплывет, и печенье потеряет свой красивый вид.

Другой фасон печенья: раскатать тесто не особенно тонко, смазать сверху яйцом, посыпать рубленым миндалем и

свекловичным сахарным песком, нарезать палочками и, уложив на лист, отпекать. Когда заколеруется вынуть, уложить на тарелочку и подавать к чаю.

Другой фасон печенья: раскатать песочное тесто тонко, вынуть зубчатой выемкой кружочки, положить на железный лист и отпечь до колера. Когда будут готовы, вынув из печи, посыпать через сито сахарной пудрой и подавать.

Примечание. *Фасонов чайного печения из песочного теста очень много и они зависят от фантазии приготовляющего. Например: вынув различные фасоны выемкой из раскатанного теста и смазав их сверху яйцами, положить на каждую штучку по маленькому кусочку цуката: дыни или апельсинной корки, или по очищенному орешку, или же положить по шарику или звездочке, сделанной из этого же теста и так далее.*

Кроме того песочное тесто приготовляется разных вкусов; например:

• лимонное песочное – прибавить в него лимонной цедры;

• мускатное песочное, прибавить в него толченого и просеянного через сито мускатного ореха или мускатного цвета;

• песочное с корицей – прибавить в него пудры корицы;

• шоколадное песочное – прибавить в него шоколадного порошка или шоколада, стертого на терке.

Александровское пирожное

Приготовить вышесказанное песочное тесто, раскатать его не особенно толсто, и навертев на скалку, положить и развернуть во весь пирожный лист, сделать четырехугольником, лишнее тесто с краев обрезать, и посадить в печь, когда появится легкий колер, вынуть из печки и дать остыть. Затем сверху смазать жидким сладким сиропом или просто сладкой водой и поставить в печь подогреть; вынув из печки, разрезать вдоль на полоски, шириною в 9 см, и каждые две полоски склеить, намазав их семечком малины. Потом каждую полоску заглазировать белой помадкой тонко (заглазировать – значит облить помадкой, размазать по всей полоске и снять ножом лишнее, чтобы не было толсто). Когда заглазировано, дать немного пообсохнуть, а затем нарезать порционно и подавать к чаю или к обеду на сладкое.

Траталеты песочные

Взять формочки тарталеты зубчатые или гладкие, смазывать маслом под песочное тесто не надо. Раскатать тесто скалкой не толсто и вынуть выемкой кружки, соразмерно с формочками. Каждый кружок вложить в формочку, и оправить его на донышке и по бокам формы, поставить в печь отпекать и когда заколеруются сверху и снизу, вынимать из печки, дать остынуть и тогда вынимать из формочек, «вытряхивая» каждую, затем наложить их каким-либо вареньем и подавать к чаю или на сладкое.

Песочный абрикосовый торт

Раскатать песочное тесто не толсто и вырезать большие круги (размер по желанию), уложить их на пирожный лист и отпечь в печке до легкого колера. Сделать кружков штук пять или шесть. Затем приготовить пюре из абрикосов; если летом, то взять свежих спелых абрикосов, вынуть из них косточки и разварить в кастрюльке безо всего. Затем протереть через черное сито, и положив на каждые 400 г пюре 400 г сахару, проварить до густоты и мармелад готов. Если зимой, тогда взять в зеленной лавке заготовку пюре абрикоса и поступить так же, то есть соединив по пропорции с сахаром и проварить. Все круги песочного теста склеить абрикосовым мармеладом, то есть каждый кружок намазать мармеладом и сложить один на другой. Бока обрезать, чтобы были ровные. А затем весь торт обмазать мармеладом, поставить на блюдо и подавать к чаю или к обеду.

Специальное кондитерское приготовление для пасхального стола: кулича, польской бабы, музурки, пасхи и бабы тюлевой

О приготовлении.

1) Воду для опары баб или куличей следует брать всегда теплую, сильно горячую воду брать нельзя, потому что тогда дрожжи могут завариться и тесто не поднимется.

2) Сахар нужно брать по пропорции; иначе, если вы возьмете много сахару, тесто у вас не поднимется: будет твердое и тяжелое. Когда тесто совсем готово, дать ему подняться несколько раз, то есть, когда оно поднимется, его надо потянуть лопаткой кверху, после этого оно опустится; так проделать его раза 2, а затем положить в форму. Самая высшая пропорция сахара для куличей, баб и прочего дрожжевого теста, это на 400 г муки крупчатки 150 г сахару.

3) Для пасок следует брать творог свежий и чтобы не был кислый.

4) Масло для пасок следует брать сливочное, не горькое на вкус. Если желаете кулич с кардамоном или мускатным цветом, или с мускатным орехом, то взяв что-либо из сказанных пряностей, подсушить медленно в течение ночи в теплом месте, затем истолочь в ступке, просеять через сито и положить в тесто по вкусу.

5) Шафран нужно высушить также медленно, затем истолочь в ступке, просеять через сито и залить столовой водкой, поставить в теплое место, чтобы шафран настоялся; затем процедить его через сито в готовое тесто и смешать. Шафран кладется в тесто по вкусу, более или менее, кто как любит.

6) Ваниль следует нарезать мелко ножницами или ножом, истолочь с сахаром, который приготовлен для теста или творога, просеять через сито и употреблять.

7) Изюм, кишмиш или коринку следует приготовить так: взять изюм или коринку, посыпать мукой и хорошенько тереть руками, от этого каждая ягодка отделится одна от другой, а мусоринки и палочки отстанут, тогда все это нужно про сеять через решето, а затем промыть в теплой воде, также хорошенько растирая руками, чтобы отстал весь песок; промыть нужно в двух водах, после этого разложить на сито или поднос, по крытый чистою бумагою, и поставить сушить; когда изюм или кишмиш подсохнет, тогда его можно класть в тесто или творог.

О подготовке печи и духового шкафа. О выпекании, о готовности и уходе за куличами и бабами

Самое лучшее выпекать куличи и бабы в печке, но если ее нет, то с этим нужно помириться, и выпекать в духовом шкафу, который имеется при каждой плите. О печке: следует сложить дрова в клетку до верху печи: если печь большая и много требуется выпекать, то можно поло жить дрова в печь в 2 и 3 клетки и зажечь. Когда дрова прогорят, то кочергою раскидать по всей печи для того, чтобы жар был ровный, а затем уже, когда дрова совсем превратятся в уголья, выгрести их в один угол с правой стороны или совсем прочь; кроме того, зачистить печку мокрой шваброй, то есть замести печку так, чтобы не было золы. Печные душники должны быть закрыты (если таковые имеются), но если печь сильно жаркая, так что куличи снаружи хорошо заколеровались, а внутри еще сырые, то можно, по усмотрению, открыть душники, или же, если таковых нет, то нужно куличи накрыть сверху мокрой бумагой и дверцы печи не закрывать. О духовом шкафе (в плите): с задвижками для уравнения жара в шкафу, имеющихся при каждой плите, поступать так: если жару мало, то выдвигается верхняя задвижка в трубе, при надлежавшая к шкафу, тогда пламя будет сильно идти на ящик и жар увеличится. Но если шкаф сильно раскалился, то, конечно, наоборот – задвижку в трубе задвинуть, и тогда жар не будет ударять в ящик. Если низ шкафа очень горяч, то можно открыть внизу шкафа дверцы, тогда через эту открытую дверцу будет сильная тяга и охолодить низ. Кроме того, если кулич или баба не особенно высоки, то можно ставить выпекать на кирпич, т. е. под форму подложить кирпич. Это делать, где нет внизу под шкафом дверцы. Когда кулич или баба выпекается в шкафу, то форму время от времени нужно поворачивать кругом, чтобы колер или, так сказать, жар равнялся бы кругом формы. Кроме того, судя по жару, дверцы шкафа можно не закрывать. Но если дверцы сверху не плотно закрываются (испорчены), то эту щель заткнуть, т. е. заложить мокрой тряпкой, чтобы через нее не выходил бы жар из шкафа, если верх шкафа, т. е. железо прогорело и через это сильно накаливается докрасна, тогда надо поднять над шкафом часть плиты и насыпать на него (т. е. ящик) золы или песку. О готовности кулича или бабы узнается так: взяв длинную тоненькую лучинку, воткнуть ее в средину формы, если тесто к ней не пристало и палочка или лучинка окажется

совершенно сухая, то это обозначает, что кулич готов. Все вышеозначенные по рецепту пропорции можно увеличивать вдвое, втрое и т. д., смотря по потребности.

Кулич кондитерский

Пропорция: муки 500 г, масла 200 г, яиц 6 шт., сахару 150 г, ванили полпалочки, соли по вкусу, молока 1/2 бут. и вливать по усмотрению крепости теста, дрожжей 50 г, цукату или изюму синего или кишмишу 100 г.

О приготовлении: молоко подогреть, затем половину стакана молока влить в какую-либо посуду (для опары), положить в молоко дрожжи, размешать, чтобы дрожжи хорошо разошлись, затем всыпать немного муки и замесить, но не особенно крепкое тесто, смочить сверху теплой водой и поставить эту опару в теплое место подниматься. Потом остальную часть муки всыпать на стол, сделать посредине ямочку и отбить в нее яйцо, наблюдая за их свежестью, и влить оставшееся подогретое молоко, не все сразу, а постепенно для того, чтобы не развести жидко тесто. Тесто должно быть замешано как можно гуще (немного крепче, как кислое тесто) и растирать его на стол до тех пор, пока тесто станет гладкое и будет отставать от стола, тогда положить в него сахар, истолченный с ванилью и немного соли (по вкусу) и опять так же растирать, чтобы тесто было гладкое. Когда хорошо разотрете, тогда положить в него поднявшуюся опару, смешать хорошенько, затем положить масло, хорошо размятое руками до мягкости, и так же тщательно перемешать, поло жить в какую-либо посуду, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подняться; когда поднимется, смять и вынести на холод до следующего дня. Если же пропорция будет увеличена в 3 раза, то приготовивши тесто, можно его просто сразу оставить в комнате на ночь, но во всяком случае, чтобы в комнате не было сильно жарко, иначе тесто может перекиснуть. Хорошо дать тесту подняться 2 или 3 раза, и каждый раз мять, от этого тесто делается пышнее. На следующий день в тесто положить изюм или цукат, мелко нарезанный, по желанию и коринку, и хорошо перемешать, затем приготовить форму, т. е. смазать ее густо маслом (масло для смазки формы должно быть подогрето и размешано, и имело бы густоту хорошей сметаны). Если форма новая, то дно ее надо посыпать сухарными крошками, чтобы ко дну не пристало тесто, а кругом формы, когда кулич будет готов, надо обвести ножом, тогда кулич из формы легко выйдет. Когда форма будет смазана, то положить в нее тесто подниматься. Обращаю внимание на то, что какая бы ни была величина формы, следует накладывать только одну треть ее; когда тесто в форме поднимется, не доходя 2 сантиметров до краев, тогда сажать в печь, и выпекать, как выше сказано в общих правилах.

***Примечание**. Если кулич желаете облить сахаром, то когда он поднимется, надо прямо, не смазывая яйцом сверху, сажать в печь. Если же обливать сахаром не желаете, то когда тесто в форме поднимется, нужно его осторожно смазать сверху яйцом и посыпать чищенным, нарезанным вдоль миндалем и посадить в печь.*

Кулич № 2, попроще

Пропорция: муки 500 г, мягкой крупчатой, дрожжей 25 г, воды или молока 3/4 бут., песку сахарн. 50 г, масла столов. 100 г, яиц 2 шт., ванили четверть палочки, изюму 50 г, соли по вкусу. Приготовление все тоже самое, как выше сказано про «кондитерский кулич», т. е. все тем же способом, но тесто должно быть покрепче, т. е. вливать меньше молока. Отпекать можно на листах и формах.

***Примечание**. Кроме ванили, по желанию, в тесто можно прибавлять духи, лимонное масло, розовое масло, шафран, кардамон, цедру, снятую теркой с лимона, и тому подобное. Польская баба: берется высокая форма, и наполняется тем же куличным тестом. Когда готово тесто, поступать все так же, как и при куличе.*

№ 1. Пасха кондитерская

Пропорция: творогу 400 г, толченого сахару 200 г, сливочного масла 200 г, сметаны 50 г, ванили полпалочки, коринки 50 г, соли чуть-чуть для привкуса. Приготовление: если творог приготовляется в большом количестве, то его накануне нужно положить под пресс, т. е. положить его сначала в редкую салфетку, хорошенько завернуть или завязать, положить на него дощечку, а на дощечку что-нибудь тяжелое: гирю или камень, для того, чтобы за ночь выдавить всю сыворотку, т. е. воду. Убедившись, что сыворотка вся стекла, творог нужно протереть через редкое сито или решето. Затем масло нужно смять и немного подогреть, чтобы оно было мягче и вымешать до густоты хорошей сметаны, затем всыпать в него сахар и продолжать хорошенько вымешивать добела, потом положить сметану и ваниль, толченую с сахаром, и продолжать вымешивать; затем положить творог и, размешав хорошо, положить в пасочницу. Приготовить пасочницу нужно так: тщательно вымыть, потом сложить, связать веревочкой и вложить в нее мокрую кисейку, и тогда уже положить в нее приготовленную массу, выставить на холод, дав постоять 1 час. При накладывании приготовленной массы в пасочницу, нужно ею посту кивать об стол, чтобы масса плотнее улеглась в рисунок формы.

Пасха сдобная

Пропорция: творогу 400 г, сметаны 100 г, сливок густых 1/4 бут., сливочного масла 200 г, сахару 200 г, ванили полпалочки, яиц 1 шт., коринки 50 г, соли чуть-чуть для привкуса. Творог также нужно класть под пресс, если порция большая, а маленькую пропорцию можно и без пресса; нужно выбирать творог сухой и не кислый, как выше сказано, протереть на редком сите или решете, затем всыпать сахар в кастрюлечку, пре имущественно истолченный с ванилью, отбить туда яйцо, вымешать и постепенно вливать сливки, размешать и поставить прогреть на плиту, помешивая лопаткой, но отнюдь не кипятить, иначе масса может сделаться крупкой, т. е. свернуться; прогревать нужно так, чтобы на лопатке образовалась густота. Затем эту массу остудить, потом смять хорошенько масло, немного его отогреть, вымешать лопаткой, чтобы оно было густотой, как хорошая сметана. Тогда влить в него приготовленную массу и сметану и опять хорошенько вымешать до гладкости, а затем уже положить протертый творог, размешать и выложить в пасочницу. В пасочницу нужно вложить кисейку, и когда наложите пасочницу, то концами оставшейся кисейки накрыть и положить на творог что-нибудь тяжелое для пресса и выставить на холод на несколько часов. Эту пасху надо держать на холод, а после разговенья не держать ее в комнате, потому что от большого сдоба в тепле она скоро портится – киснет.

Помадка. (Сахар для обливания кулича и бабы)

Взяв нужное количество сахара, т. е. смотря по величине кулича или количеству их, например, всыпать в кастрюлю 400 г сахару, развести его водой, густотой, как кашица, и поставить на хороший огонь. Когда закипит, то края внутри кастрюли обмыть, чтобы не было на них крупинок сахара и продолжать кипятить до пробы, т. е. помокнув в кастрюлю ложку, затем взяв на палец сахара, растягивать его между двумя пальцами, и если сироп тянется толстой ниткой, то это означает его готовность; тогда нужно поставить его на холод, спрыснув сверху немного водой. Другой способ узнавать готовность сахара следующий: взять ложку и, помокнув в ее в сахар, опустить в стакан с холодной водой, и если сахар застыл на ложке до густоты сметаны, то это означает его готовность, спрыснув сверху немного водой, поставить на холод остыть. Остывший сахар надо мешать лопаткой, пока он побелеет и сделается густой массой; тогда дать ему немного постоять (минут 5), накрыв его предварительно мокрой бумагой. Потом подогреть его на плите, чтобы был чуть теплый, а густотой, как жидкая сметана; если сахар подогреть теплый, а еще густ, то можно немного прибавить в него воды и размешать, наблюдая при этом, чтобы не перелить воды и этим не сделать сахар жидким. Затем, когда сахар готов, облить им кулич или бабу. Чтобы не оставалось на куличе мест, не покрытых сахаром, следует сахарную массу размазывать ножом, после этого дать постоять, чтобы сахар подсох. Верх кулича можно убрать фруктами, цукатом, или когда кулич облит сахаром, но еще не подсох, можно посыпать мелкими драже или приготовить так:

Шприц

Опустить 1/2 яичного белка в стакан, и всыпать в него немного сахарной пудры, размешать и прибавить еще, и т. д., одним словом замешать густо, как хорошая сметана, и начать выбивать, т. е. вымешивать маленькой лопаточкой, постепенно прибавляя сахарной пудры, чтобы сахар сделался совершенно белый, и чтобы масса хорошо держалась на лопаточке (не расплывалась), затем положить лимонного сока 1 или 2 капли и опять хорошо вы мешать. Если желаете, чтобы этот шприц был розовый, то можно взять кармину, развести с лимонным соком и подкрасить. После подкрашивания, если масса слаба, расплывается, то можно еще прибавить пудры и хорошенько вымешать. Затем сделать из бумаги остроконечный карнетик, т. е. свернуть бумагу так, как свертывают лавочники, завертывая мелочь, и в этот карнет положить приготовленного шприцу, завернуть сверху, а с кончика обрезать, т. е. сделать маленькую дырочку, и начать выдавливать из этой бумажки, обводя по куличу разными узорами. Кулич или баба, конечно, должны быть облиты сахаром. Карнетик нужно делать из писчей бумаги, но лучше всего из пергаментной.

Баба «кружевная или тюлевая»

Пропорция: муки 400 г, масла 100 г, желтков 10 шт., сахару 100 г, дрожжей 25 г, молока 1/4 бут., ванили 1/4 палочки, соли чуть-чуть для вкуса. Приготовление: молоко подогреть, чтобы было теплое, потом положить в него дрожжи и размешать, затем всыпать муки и замесить не особенно крепкое тесто, т. е., как кислое, спрыснуть сверху теплой водой, и поставить в теплое место подниматься. Пока опара поднимается, истолочь ваниль с сахаром, просеять, высыпать в кастрюлю, вбив в нее желтки, сбивать венчиком на плите; когда масса будет теплая, тогда сбивать на столе до тех пор, пока масса загустеет и увеличится втрое, тогда в нее высыпать остальное количество муки, положить соли, размешать и соединить с поднявшейся опарой; когда хорошо перемешаете, влить распущенное теплое масло, также хорошо перемешать и поставить в теплое место подняться; когда поднимется, смять и положить тесто в форму, густо смазанную маслом, и какая бы ни была форма, накладывать одну треть тестом. Форму с тестом поставить подниматься в теплое место и когда тесто поднимется не доходя одного 4,5 см до краев формы, нужно осторожно, не тряся, посадить в печь, и выпекать до готовности, как выше сказано о выпекании в печке и в духовом шкафу и о разъяснении о готовности.

***Примечание**. Для баб и куличей можно брать, по желанию, масло столовое или сливочное, также вместо молока можно брать сливки. Кроме духов ванили, можно класть лимонное масло, шафран, кардамон и т. д.*

Об украшении пасхи на № 1

Когда пасху выложите из формы, то ее можно украшать так: от пасхи № 1 нужно оставить часть творогу, подкрасить его кармином, т. е. кармин развести чуть-чуть водою, и этим красить, и размешать, чтобы цвет творога был розовый: если творог очень застыл, то его немного отогреть до мягкости масла, тогда положить его в бумажный карнет, обрезать кончик, чтобы было отверстие и, выдавливая из карнета массу, выводить на углах и посредине пасхи различные рисунки. Кроме того, можно убирать изюмом и цукатом.

Мазурка

Приготавливается в кондитерской с большим убранством, т. е. с различною помадкою, шприцем и цукатами, но чтобы избавить вас от лишних хлопот, и предлагаю мазурку очень вкусную, но попроще, которую легче приготовить.

№ 1. Песочное отверстие. Пропорция: муки 50 г, масла 200 г, яиц 2 шт., сахару 100 г.

№ 2. Миндальное тесто. Миндалю чищенного и сухого 200 г, белков 6 или 7 шт., сахару 300 г и какое-либо варенье по усмотрению.

Приготовление (песочного и миндального теста). Вышеозначенную пропорцию для песочного теста отвесить все на стол вместе, т. е. масло, муку, яйца и сахар, и смять все вместе, как можно скорее; обращаю внимание на то, что если будете долго мять, то от этого, при печении, будет выходить масло, и тесто не будет рассыпчатым, а жестким. Когда все будет смято, т. е. тесто готово, то его нужно раскатать на муке, т. е. посыпая муку на стол и сверху, и раскатать толщиною в 1 сантиметр, придав форму по желанию: звезды, треугольника, круга или просто четырехугольника, потом положить на железный лист, кругом по листу и по краям теста смазать желтками яйца, чтобы тесто расплывалось и сохранило бы свой вид, затем посадить в печь, проткнув предварительно в нескольких местах вилкой, чтобы тесто не распузырилось в печке, выпекать до хорошего колера. Когда готово, то намазать вареньем.

Приготовить миндальное тесто так: миндаль ошпарить, т. е. поло жить в кипяток, прокипятить, когда кожица будет отходить, откинуть миндаль на сито, вычистить, высушить, истолочь мелко в ступке, как можно мельче, прибавляя при этом постепенно по одному белку; в пропорции сказано 6 или 7 белков, но это зависит от того, как будут крупны яйца, масса должна быть густотой, как хорошая сметана, и даже немного крепче. Когда масса готова – выложить в кастрюлечку, положить сахар, и, помешивая лопаткой, немного подогреть, чтобы масса была мягче и немного бы разошелся сахар, когда масса готова – выложить ее в бумажный карнет, завернуть, и обрезать кончик, чтобы было отверстие, и выдавливать веревочкой в клетку поверх варенья, намазанного на песочном тесте. Когда клетка будет сделана, то посыпать сверху рубленым миндалем и сахаром, поставить в печь, чтобы миндальное тесто заколеровалось сверху, для этого нужно поддерживать жар в печке или шкафу только сверху. Когда будет готово подравнять кругом края и подавать.

***Примечание**: миндаля и сахару для посыпки сверху берется особенно, сверх означенного в рецептах для теста.*

Чайное печенье. (Гретое тесто)

Из этого теста приготовляется печенье к чаю, сухое, различных вкусов и фасонов. Пропорция его такая: яиц цельных 8 штук, сахара мелкого 400 г, муки крупчатки 400 г.

Приготовление: яйца отбить в котелок или в кастрюлечку, всыпать сахар и сбивать проволочным венчиком на краю плиты, тесто во время сбивания поддерживать, чтобы оно было теплое, и сбивать до тех пор, пока оно сделается густым, как крепкая сметана, и увеличится втрое. Тогда снять с плиты и сбивать на столе или на табуретке до тех пор, пока тесто остынет, тогда всыпать в него муку, и мешать шумовкой, только не вкруговую, а осторожно захватив шумовкой с края, вести по дну и наверх, то есть как будто бы муку завертываете в массу; от этого тесто выходит «легкое». Еще лучше, если муку кто-нибудь сыплет из бумаги потихоньку, а вы размешиваете, поворачивая при этом кругом посуду с массой. И, замешав так, тесто готово. Это есть основная масса, «начало», из нее приготавливаются различные сорта печений, о которых будет сказано по порядку.

О приготовлении восковых листов

Воск продается в свечных лавках, белый и желтый, тот и другой годен для листов. Также можно употреблять для смазки церковную свечку, она – тот же воск. Взять железные пирожные листы, их начисто выскоблить ножом, и вымыть горячей водой, в особенности в углах и вытерев полотенцем, просушить. Потом положив листы на плиту или в печку, нагреть их, и вынув из печки надо быстро в нескольких местах провести воском (куском) и растереть по всему листу, мягкой, мятой бумагой; поступить так со всеми листами, а затем дать им остыть и восковые листы готовы.

Можно для этого печенья смазывать листы и маслом (столовым). Но от масла выходит печенье не так чисто, и пристает иногда к листу, от этого, когда снимаете готовое печенье, оно ломается, это бывает в тех случаях, когда лист старый и сильно загрязнен. Так что советую придерживаться воска, от этого печенье чище и красивее, в особенности на этот сорт.

Приготовление листов масляных

Листы так же чисто выскоблить и вымыть и просушить. Затем намазав в нескольких местах столовым маслом, растереть мягкой, мятой бумажкой по всему листу. Лучше масло для смазки листов вскипятить и остудить, и тогда смазывать, это помогает печенью лучше сходить с листов, так же делать и для смазывания форм. Когда листы смазаны маслом, насыпать на них муки крупчатки, растрясти по всему листу, и затем, поставив ребром на стол, лист стукнуть посильнее, чтобы отпала лишняя мука, а оставался бы лишь тонкий слой муки и масляный лист готов. Главное для масляного листа, чтобы лист был новый, ровный и самый чистый, тогда с него всякое печенье хорошо сходит.

***Примечание**. Если печенье выпекалось на восковом листе, то вынув их из печки, снимать с листа горячими, ножом. А если отпекалось на масляном листе, тогда вынув из печки и дать немного остыть, потом постучать ножом о край листа, чтобы все отскочили.*

Печенье «Анисовое»

Приготовив вышесказанное тесто, прибавить в него анисового семени или несколько капель анисового масла, и высадить на приготовленный лист из бумажного карнета «палочками», посыпать крупным сахарным (свекловичным) песком и, стряхнув лишний песок сахара на стол, поставить печенье в теплое место подсушить; когда подсохнет, то есть сверху появится твердая корочка, тогда посадить в печь отпекать. Жар должен быть легкий. Когда оно заколеруется, вынимать из печки, и стукнув пошибче о край листа, снять печенье ножом. Уложив, подавать к чаю.

Маковое печенье.

Приготовив вышесказанное тесто, высадить его из бумажного карнета на приготовленный лист «круглыми лепешечками», величиной в пять копеек, и насыпав на них побольше семени мака, растрясти по всему листу, чтобы было покрыто все печенье, а затем стряхнув все лишнее на стол, поставить печенье в теплое место, подсушить и когда появится твердая корочка, поста вить в печь отпекать, и когда печенье снизу заколеруется, вынимать из печки и, сняв ножом с листа, подавать к чаю.

Печенье разных фасонов

Вышесказанное тесто разделывать можно еще так: высадить тесто на лист, смазанный воском, разными фигурами: лепешечками, палочками, зигзагами, колечками, буквой «г», и другими; засыпать сверху, следующими продуктами: маком белым или черным, греческим семенем, тмином, анисом, крупным свекловичным песком сахара, пуд рой сахара, рубленым ила шинкованным миндалем, коринкой, рубленными фисташками или положить сверху на каждую штучку по кусочку цуката, апельсинной корки, дыни или анжелики, по половинке грецкого ореха, миндаля или очищенного зерна кедрового ореха, или по штуке синего изюма или кишмиша, или же положить по вишневой ягодине засахаренной (сухой) черную, белую или розовую, и прочее по желанию.

Когда печенье так разделано, его надо подсушить в сухом теплом месте, и когда поверх его появится «твердая» корочка – по ставить в печь отпекать, жар должен быть легкий. Когда же в печи оно поднимется, затвердеет и появится чуть легкий колер, тогда его вынимают из печи и, стукнув пошибче о край листа, сни мать ножиком и, уложив, подавать к чаю.

Печенье «сухарики»

Приготовить вышесказанное «гретое тесто», всыпать в него чищенных орехов, фисташки и миндалю по 200 г; прибавить на вышесказанную пропорцию 100 г распущенного сливочного масла и одну рюмку настоянного на водки шафрана и перемешать все вместе. Затем всыпать мягкой муки, столько, чтобы образовалось крутое тесто. Затем тесто раскатать на столе кол баскою, не толстой, предварительно посыпав мукой; положить раскатанные колбаски на печной лист, смазанный маслом, рядами, смазав сверху яйцами, поставить в печь отпекать до готовности. Когда хорошо заколеруются, вынуть из печи и резать острым ножом «наискось» тонко сухариками и резать скорее, пока горячие. Затем сложить на тарелочку и подавать к чаю.

***Примечание**. В это печенье, кроме шафрана, можно прибавлять другой вкус, положить можно ванили, истолченной с сахаром или порошку шоколадного или розового масла на выше сказанную пропорцию две капли и подкрасить в розовый цвет кармином.*

Трубочки. (Печенье и пирожное)

Из этого теста приготавливается разное печенье, если оно сделано в крупном виде, то называется «пирожное», а если в мелком формате, тогда «чайным печеньем».

Пропорция: Муки мягкой 200 г, сахарной пудры 200 г, цельного молока по потребности, белков яичных 4 штуки.

Приготовление: муку и сахар-пудру просеять через волосяное сито и положить в чашку, положить также и белки и влив немного молока, размешать тесто так, чтобы оно было густым, как жидкая сметана. Затем приготовить, обязательно, восковые листы (как выше сказано при печении «гретого теста»). На смазанный воском лист намазать тонкие блинчики ложкою или пальцами как можно тоньше, как бумага. Затем посадить в печь и отпекать и как чуть заколеруется, вынимать и тут же у печки, прямо горячие, брать и свертывать на палочку трубочкой, и класть на сито и свертеть так все по порядку, если на листе некоторые остынут, то сунув лист в печку, подогреть их и опять вертеть. Если делаете на пирожное, тогда блинчики надо размазывать широкие, величиною немного меньше настоящих блинов, а если на печенье к чаю, то размазывать маленькими, величиной немного больше серебряного рубля.

Приготовленные так большие трубочки напустить из бумажного карнета сбитыми сливками, смешанными с сахаром и ванилью.

Трубочки карнетом

Точно так же намазать тесто на восковой лист из этого же теста, и когда отпекутся свертывать остроконечным карнетиком; наполняются сбитыми сливками, смешанными с сахаром и ванилью, и подаются на сладкое к обеду.

«Твиль» печенье

Точно так же намазать тесто на восковой лист, но только маленькими кружками, посыпать их рубленым миндалем и сахарной пудрой, посадить в печь и как заколеруется, вынуть его из печки, горячее переложить с листа на тонкую скалку, чтобы оно было полусогнутое, затем, уложив на тарелку, подавать к чаю.

Стружки

Приготовить вышесказанное тесто «трубочками». Наложив его в бумажный карнет, высадить на лист, смазанный воском, тесемочкой, длиною в 13 см, когда так будет насажен целый лист, тогда поставить в печь колеровать, когда будет готово, вынуть и навертывать, пока горячие, на палочку или на длинный карандаш. Они выйдут фасоном как «локоны», и подавать к чаю.

Пудинг из саго

Пропорция: молока цельного полбутылки, яиц 5 шт., саго 400 г, сахару 100 г, масла столового 100 г, соли чуть-чуть, крошек сухарных для засыпки.

Приготовление: вскипятить кипяток, всыпать саго, и отварить до готовности. Затем откинуть его на сито, скатить холодной водой, дать стечь воде насухо. Потом высыпать ее в чашку, и за править так: всыпать сахару, немножко соли и отбив в нее цельные яйца, хорошенько вымешать, потом влить распущенное масло и вскипяченное молоко и, еще раз вымешав, разложить по формочкам и поставить в печь отпекать до хорошего колера.

О приготовлении формочек: для пудинга формочки из соли, подготовляются так: взять формочки тарталетки, гладкие или фистонами, смазать их густо маслом столовым, засыпать сухарными крошками и формочки для пудинга готовы.

Соус для пудинга из саго

Пропорция: клюквы 200 г, красного вина 1 стакан, муки картофельной 100 г, сахару 200 г, корицы кусочек.

Приготовление: клюкву истолочь и, влив в нее одну бутылку воды, вскипятить и процедить. В процеженное положить сахар и корицу и проварить. Картофельную муку смешать с красным вином и влить в кипящее, быстро при этом размешать лопаткой, прокипятить и соус к пудингу готов. Подавать отдельно.

Патешу. (Заварное тесто)

Из этого теста приготавливается много сортов пирожного разных фасонов и вкусов, с разною начинкой и отделкой. Пропорция: муки мягкой 200 г, яиц 12 шт., масла столового 100 г, воды полбутылки.

***Примечание**. Яиц иногда приходится брать против рецепта больше или меньше, потому что яйца не ровные, бывают крупные и мелкие, свежие – полные, а старые – неполные. Здесь обозначенное количество яиц рассчитывается на среднее.*

Приготовление: воду с маслом вскипятить и, всыпав муку, размешать и прожарить на огне, чтобы получился кусок теста, за тем, сняв с плиты, начать класть постепенно по два яйца и вымешивать, когда яйца будут все положены, и тесто хорошо вымешано, тогда приступить к его разделке так:

Эклеры

Для этого сорта их надо на лист, смазанный маслом, высадить палочками, и не близко одна к другой, посадить в печь, когда заколеруются сверху и с боков, тогда вынуть их из печки, дать остыть, затем разрезать немножко с конца и напустить из бумажного карнета заварного крема (о приготовлении заварного крема сказано выше), а потом каждую штучку заглазировать помадкой и подавать на сладкое к обеду или к чаю.

Глазировать эклеры надо так: подогреть помадку в сотейнике и макать в нее эклеры верхней стороной, лишнюю помадку снять слегка пальцем и положить на стол вверх помадкой и эклеры готовы.

***Примечание**. Эклеры глазируют помадкой белой, розовой, подкрашенной кармином, шоколадной помадкой, подкрашенной порошком шоколада или какао и помадкой крем-брюле, под крашенной жженым сахаром. (О приготовлении и обращении с помадкой сказано при куличах кондитерского приготовления).*

Кольца из патешу

Приготовить тесто патешу. Смазать листы маслом. Взять мешочек из бумазеи или бумажный карнет, наложить в него тесто, в карнет предварительно вставить зубчатую жестяную трубочку. Высаживать на лист круглыми кольцами, когда высажен целый лист, смазать их яйцом, посыпать свекловичным песком сахара и посадить в печь отпекать. Когда заколеруются, вынув из печи, уложить на блюдо и подавать к чаю.

Пышки из патешу

Приготовить тесто патешу и листы, смазанные маслом. Затем тесто наложить в бумажный карнет и вы садить на лист круглыми булочками, смазать сверху яйцами и посадить в печь. Когда заколеруются, вынуть из печи, дать остыть, а затем срезать верхушки, нафаршировать пышки сбитыми сливками, смешанными с ванилью, истолченной с сахаром, поверх сливок наложить срезанные верхушки, посыпать пудрой сахара и подавать на сладкое к обеду или и завтраку.

Пышки другой сорт

Приготовить тесто патешу и раскаленный флетюр. Во флетюр с ложки отпускать тесто, небольшими ровными кусочками и потряхивать сотейник, чтобы пышки обливались раскаленным флетюром;. когда заколеруются, вынимать шумов кой на бумагу. Затем сбить густые сливки, смешать их с истолченной ванилью с сахаром, наложить их в салатник, а пышки отдельно на блюдо, и подавать к обеду на сладкое.

Крем заварной для пирожного

Приготовление и пропорция: муки крупчатки 100 г, молока цельного 1 бутылку, сахарного песку 200 г, яиц 6 шт., ванили четверть палочки.

Молоко вскипятить. Яйца отбить в чашку, всыпать сахар, муку и положить ваниль и все это вымешать, затем влить немного горячего молока и размешать, а потом соединить все вместе и, размешав, поставить на плиту, проварить, помешивая лопаткой, а когда масса будет совершенно густая, что означает ее готовность, тогда выложить в чашку, остудить и фаршировать эклеры и всевозможные сорта пирожного.

Пирожки из кислого теста

Из кислого теста можно делать маленькие пирожки с начинкой из говядины, ливера и яиц, обжарив на сковороде в масле; подавать на завтрак или к супу.

Также делают пирожки из сдобного теста со следующею начинкой: взять сморчков, снять шляпки с корешков, вымыть хорошенько, сварить сморчки в воде с солью, откинуть на сито, потом из рубить, поджарить в масле, прибавить круто сваренных и мелко изрубленных яиц, наделать маленьких пирожков, вымазать сырыми яйцами, посыпать толчеными сухарями, посадить в печь и, когда будут готовы, подавать к супу.

Пирожки из пресного теста

Когда есть хорошее говяжье сало, то его можно употреблять вместо масла. Взять два яйца и два стакана молока или воды, посолить, влить туда же растопленное сало или масло, замесить довольно крутое тесто, разрезать на куски, сделать булочки, раскатать в полпальца толщиною, положить начинку из говядины, ливера или капусты, защипать, положить на лист, смазать яйцом и посадить в печь.

Расстегаи

Взять сдобного теста и скатать небольшие булочки; раскатав в мизинец толщиною, положить начинки из говядины с рублеными яйцами, обжаренной в масле; дав пирогу круглую форму, защипать, оставив в середине отверстие величиною в пятак, изжарить на сковороде в масле, на плите или в печке, и подавать горячие. К расстегаям подают наварный бульон, посыпав в него зеленого укропу.

Постные расстегаи

Сделав из рыбы фарш, изрубить мелко, положить рубленого луку и смешать с вязигою[15]. Взять сдобного или простого кислого теста, раскатать в мизинец толщиною, поло жить начинку, а на начинку небольшой кусочек малосольной осетрины или семги, кладут также белорыбицу и белугу; сделать длинные пирожки, оставив наверху небольшое отверстие, и обжарить в масле, на плите или в печке. Приготовляют еще для расстегаев следующую начинку: сварив крутую гречневую кашу, прибавить в нее луку и вязиги, положить масла, наложить на раскатанное тесто начинки, а сверху кусочек соленой рыбы. Постные и скоромные расстегаи делаются из простого кислого теста.

Булка Радецкого

12 стаканов пшеничной конфетной муки всыпать в корытце, сделать в середине ямку, куда впустить дрожжей стакан или более (если дрожжи несколько лежалые). Прибавить 20 яиц и бутылку молока, размешать; муку надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить по крайней мере в продолжение двух дней. Размешать тесто, дать ему подняться с полчаса, потом начать выбирать тесто руками, положить чайную ложку соли, полтора стакана сахару, 1 1/3 стак. растопленного масла и, наконец, остальную муку; за каждым разом выбивать тесто как можно лучше, так, чтобы вполне отставало от рук. Накрыть полотном (чтобы оно не дотрагивалось до теста), поставить в теплое место, а когда его прибудет втрое больше, чем было растворено, и наверху будут показываться пузырьки, скатать тогда небольшие булки (не подсыпая муки, а руки намазать слегка маслом, чтобы тесто и ним не прилипало), сгладить сверху и класть на лист довольно далеко одну от другой; когда булки на листе начнут подниматься и наверху начнут показываться пузырьки, тогда намазать их (перышком) яйцом, смешанным с водою, но не мазать боков; вставить осторожно в довольно горячую печь. Когда булки будут готовы, вынуть их также осторожно, положить на стол и накрыть намоченною в воде и выжатою салфеткой. Если булки будут в печи расплываться, значить, что мука второго сорта, а потому лучше всего тесто замесить погуще и дать ему хорошенько выходиться и подняться на листе; но и чересчур густое тесто также нехорошо.

***Примечание**: муку брать 1-го сорта, из этой муки тесто не расплывается.*

Слоеные пирожки к супу

Приготовить слоеное тесто, раскатать в мизинец толщиною, вырезать стаканом кружки, положить на каждый кружок начинки из говядины с яйцами, или из одних яиц, накрыть другим кружком и прижать посредине рюмкой, чтобы выделялся фарш. Вымазать сырым яйцом и посадить в печь.

Можно из этого теста делать пирожки другим манером, а именно: раскатав, положить начинки, защипать с боку или посередине.

Греческая пита

Конфетную пшеничную муку просеять, сделать в ней ямку, выпустить 2-3 сырых яйца, воды, примерно, 6 столовых ложек, сделать тесто, но не очень густое, и свернуть в трубку, нарезав из него 10–12 кусочков, из которых свалять каждый в виде булочки; потом раскатать блинками и разделить на 2 кучки, в 5-6 блинков каждую, смазывая каждый блин горячим маслом, последний же, верхний, оставить не намазанным. Затем всю эту массу блинов, один на другой сложенных, раскатать в один большой блин, сделав то же самое и с другою кучкою блинов. Сотейник обмазать маслом и положить один блин, а на него начинку, которую накрыть другим блином, точно также приготовленным, и все обмазать яйцами, смешанными с двумя ложками цельного молока. Затем поставить в духовую печь и дать окончательно испечься.

Начинка для питы делается так: говядину филей изрубить мелко, поджарить в сотейнике в масле, налить ложку говяжьего бульону, посыпать соли, перцу, и когда все немного уварится, сложить особо в чашку. Потом сварить в крутую 2-3 яйца, изрубить мелко, положить в говяжьи фарш, посыпать слегка перцем, все смешать и выложить на нижний блин. Можно делать питу постную, заменяя мясо рыбою, а коровье масло и молоко – растительным маслом и миндальным молоком. (8).

Сахарные крендели

Взять 12 яиц, отделить желтки от белков, положить в желтки чайную чашку мелкого сахару, растереть ложкою, прибавить ложку растопленного коровьего масла и две ложки сливок; белки взбить, выложить туда же и замесить тесто. Наделав из этого теста небольших кренделей, уложить на лист, по том взять один яичный желток и ложку сливок, сбить вместе, вымазать крендели и посадить в печь.

Крендели из кислого теста

Замесить из крупчатой муки густое тесто, дать за ночь подняться; когда тесто хорошо поднимется, посыпать на стол муки, выложить тесто, вмешать в него 400 г чухонского масла, 5 яиц, чайную чашку сахару, немного соли, умять тесто хорошо руками и переминать до тех пор, пока тесто не будет нежно и мягко.

Тогда наделать кренделей, положить на железный лист, дать разойтись, вымазать сырыми яйцами, натыкать изюмом, посадить в печь в вольный дух, но чтобы крендели хорошо зарумянились.

Сухари

Приготовить точно такое же тесто, как для кренделей из кислого теста, скатать небольшие булочки, положить на железный лист, дать разойтись, вымазать яйцом, посадить в печь. Когда булки поспеют, вынуть, остудить, нарезать острым ножом ломтики, в палец толщиною, или разрезать каждую булочку по полам, чтобы вышло два кружка, и высушить в печи.

Выборгские крендели

С вечера поставить опару из 200 г крупчатой муки и подбить ее дрожжами; когда поутру она взойдет, впустить в нее 6 яиц, влить стакан цельного молока, положить 200 г чухонского масла и сахару с кардамоном по вкусу; все это круто подбить мукою и наделать кренделей в виде сердечек. По том, когда крендели все сделаны, опустить их в кипящую воду и, как только всплывут поверх воды, тотчас вынимать их и печь на листе с соломою.

Миндальная пляцка

Приготовить пляцку как сказано в следующем пункте, для запаха положить в тесто 2-3 капли розового масла и покрыть тесто следующею массою: взять 2 желтка, немного розовой воды, стакан рубленого горького и сладкого миндалю, померанцевой или лимонной корки, мелко изрубленной, размешать, по крыть тесто, намазать сверху желтком – и в печь. Вынув из печи, можно окропить розовою водою.

Пляцка воеводы

Взять 3 стакана муки, три четверти стакана молока, 1/8 дрожжей и размешать; когда поднимется, влить 3/4 стакана желтков, добела растертых с 1/2 стакана сахару, 1/3 стакана масла, корицы, 8–10 зерен кардамона или чего-нибудь другого для запаху, выбивать тесто веселочкою, пока не будет отставать от нее. Когда поднимется вторично, влить тесто в бумажную форму, намазанную маслом, а когда пляцка поднимется, вставить осторожно в печь не слишком жаркую; с такою же осторожностью вынуть ее после из печи и, когда остынет, снять с листа и бумаги. Из этой пропорции выйдет большая пляцка; форму для нее надобно сделать из листа бумаги, загнув края кругом в два-три пальца вышиной.

Пляцка с фруктами

Два с четвертью стакана просеянной муки, 4 яйца, 200 г масла, полстакана сахару и немного воды смешать; вымесить как можно лучше, раскатать лепешку тонко, смазать по борту яйцом и обложить кругом по борту рантом из того же теста, положить на лист, посыпанный мукою, намазать сверху яйцом и испечь; когда пляцка будет почти готова, положить на нее вишни без косточек и посыпать сахаром или наложить яблочного мармеладу, сверху же покрыть следующею массою: 2-3 желтка растереть добела с 2 ложками мелкого сахара, положить ложки 2 самой свежей сметаны, смешать все это с 2 взбитыми белками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, и вставить в печь ненадолго.

Маленькие пляцки

100 г масла, 4 желтка и 2 яйца размешать добела. Влить 1 стакан сливок и пол-осьмушки дрожжей в муку, замесить тесто так, чтобы отставало от рук, посолить, выбить тесто хорошенько, сделать небольшие плоские (от 10 до 15) булочки, положить сверх каждой по 2 сливы, из которых вынуть косточки, посыпать сахаром и корицею, положить сверх слив кусочек свежего сливочного масла, вставить в печь отпекать, а вынув, посыпать сахаром. Вместо слив можно взять вишен или яблок. Такие самые пляцки можно делать из следующего теста: три четверти стакана муки заварить полутора стаканами молока, размешать до гладкости, а когда остынет, положить треть стакана дрожжей; когда поднимется, положить 6 яиц, 4 желтка, 3 ложки растопленного теплого масла, немного соли и остальную муку, выбить тесто как можно лучше; дать подняться вторично, потом делать такие же плоские булочки, как сказано выше.

Кулич № 1. Домашний

Взять хорошей крупчатой муки 4 кг, отделить 800 г муки и сделать из нее опару на 2 бутылках парного молока, положить 100 г дрожжей и поставить в теплое место, чтобы опара взошла. Между тем растопить и 600 г коровьего масла, процедить сквозь сито в муравленую чашку и, когда масло станет остывать, тереть деревянною ложкою, пока оно сделается густо и бело, как сметана; тогда положить в масло одно за другим б яиц, продолжая тереть. Дав опаре хорошо подняться, положить в нее масла, немного соли, кардамону и мускатного цвета, замесить густое тесто, вымешать хорошенько, дать раза два подняться. По том выложить на стол, перевалять и разделить на 3 части; из одной скатать большую булку, из другой в половину большой и, положить на первую, и, наконец, скатать третью – маленькую булочку уложить наверх, разрезать с четырех сторон и дать ей фигуру креста. Из того же теста сделать какие угодно украшения, например: раскатав тесто веревочкою, толщиною в гусиное перо или тоньше, вывести разные фигуры или род фестонов. Дав куличу хорошо разойтись, натыкать миндалю и изюму, а сажая в печь, вы мазать сырым яйцом. Нужно наблюдать, чтобы кулич хорошо выпекся, но не пересидел, что можно узнать по легкости кулича или проколов его тоненькою деревянною спичкою. Когда месят тесто, прибавляют в кулич крупно толченого миндалю, сахару и шафрану, размочив последний в водке и процедить сквозь салфетку.

Кулич № 2. Домашний

Замесить тесто на воде такое же, как на французский хлеб. На 4 кг муки взять коровьего масла 600 г, смять, положить в тесто и 8 яиц и класть когда тесто поднимется, выложить на стол, вмешать в тесто масло, яйца, чайную чашку мелкого сахару, кардамону, корицы, мускатного цвета, 100 г мелко истолченного миндалю и столовую ложку померанцевой воды, разминать хорошенько тесто руками, подсыпая на стол муки, оставленной от 4 кг, пока оно не начнет отставать от рук и от стола. Наконец, сделать кулич, как сказано выше, дать ему расстояться, натыкать изюмом, вымазать сырым яйцом, обсыпать рубленым миндалем и посадить в печь.

Обыкновенные гречневые блины

Взять для опары 3 бутылки теплой воды, 800 г крупчатой муки и 50 г дрожжей. Поутру, когда опара поднимется, замесить гречневого мукою так густо, как делают тесто для оладий, поставить в теплое место и дать подняться. Потом влить 3 стакана горячей воды (но если вода кипела ключом, то дать немного остынуть), положить в тесто 100 г коровьего масла, вливая понемногу и размешивая мутовкой. Дав еще подняться блинам раза два, посолить, и печь на маленьких сковородах, смазывая сковороды коровьим маслом. Блины пекут без ничего, но также смазывают творогом или посыпают круто сваренными и мелко изрубленными яйцами. В пост посыпают поджаренным в масле луком или снетками. Вместо воды обдают иногда горячим молоком. На стол подается особо растопленное масло, сметана, мелко изрубленные яйца, снетки, икра, семга и т. д.

Сдобные гречневые блины

Взять в кастрюльку 400 г гречневой муки, положить 50 г хороших дрожжей, развести 2 ст. теплого молока и поставить в теплое место. Когда блины поднимутся, размешать лопаткой, влить еще 2 ст. теплого молока, всыпать постепенно 400 г пшеничной крупчатой муки, мешать так, чтобы не образовалось комков, и поставить снова в теплое место; когда вторично поднимутся, посолить, положить 3 желтка, 2 ложки растопленного масла, размешать, взбить в пену белки, положить в массу, размешать осторожно, потом взбить четверть бутылки густых сливок, положить, размешать окончательно, поставить в теплое место и оставить не мешая до тех пор, пока блины поднимутся как должно. Тем временем затопить печь или плиту и когда дрова разгорятся, поставить на плите тщательно очищенные солью маленькие сковородки; потом взять осторожно поднявшуюся массу, поставить на табуретку с правой стороны при печке и, растопив масло, печь блины следующим образом: вытереть полотенцем разогретый сковородки и ту, которая поставлена первою, смазать растопленным маслом, влить ложку блинной массы и поставить на плиту; то же проделать с остальными. Пока четвертая сковородка наливается массою, первый блин в половину готов, его следует переворотить, окропить немножко маслом и поставить на место менее жаркое. Когда четвертый блин будет переворочен, первый уже совершенно готов и достаточно заколерован; его снять, сложить на разогретое блюдо, а сковородку смазать и печь новый блин. Само собою разумеется, что при печении блинов нужна расторопность и быстрое исполнение, чтобы не дать блинам слишком заколероваться, а равно держать в печке умеренный жар. Этим способом испеченные блины подаются горячими на стол; во многих домах испеченные блины кладут прямо со сковороды на тарелку и подают горячее каждой персоне. Растопленное сливочное масло, сметана, растертый со сметаною творог, мелко изрубленный яйца или икра подаются особо.

Блины с пармезаном

Приготовить опару, истереть на терке пармезан и сложить на крышку; за полчаса до отпуска разогреть сковородки, смазать маслом, налить массы как можно тоньше, по сыпать тертым пармезаном и поставить на плиту, когда блин бу дет готов, смазать его маслом, посыпать вторично пармезаном, и сложив блин на блин (в середину сыром), смазать маслом, поставить в печку, чтобы блины слепились, и поступать так с остальными до конца. За столом подается сметана в соуснике.

Красные блины

Поставить опару на теплой воде из крупчатой муки, поутру замесить опару такою же мукою. На 2 кг муки взять 100 г сахару и 400 г коровьего масла, соли, стереть добела, положить в масло 6 желтков, еще тереть, чтобы желтки хорошо соединились с маслом; 6 белков взбить в пену и все вместе положить в тесто и замешать. Когда опара поднимется, размешать, дать еще раз подняться и печь блины. К красным блинам подают растопленное масло и сметану.

Скороспелые блины

Взять 1,2 кг пшеничной муки, 12 яичных желтков и 300 г чухонского масла, положить в кастрюлю и, тщательно размешав веселкою, развести кислым молоком до надлежащей пропорции, всыпать муку и замесить не густое тесто, потом сбить 12 белков, положить в тесто и, смешав всю массу веселкою, печь блины как можно тоньше.

Блины с печенкой

Испечь обыкновенные блины, сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая следующим фаршем: 1/2 легких и 1/2 печенки телячьей сварить с кореньями и солью, вынуть; очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, под жарить в нем мелко изрубленную луковицу, положить туда же печенку с легкими, поджарить, мешая прибавить соли, английского и простого перцу, 4-5 крутых мелко изрубленных яиц, размешать и остудить. Вставить в печь на час, а подавая, выложить на блюдо и облить красным соусом.

Французские хлебы домашние

Взять 2 стакана теплой воды и 50 г дрожжей, замесить крутое тесто и поставить в теплом месте. Когда опара хорошо взойдет, развести 4-мя стаканами воды, посолить, замесить тесто, какое обыкновенно делают для булок, выложить на стол, дать раза два подняться, перекатывая руками. Потом из резать тесто на части, скатать булки или продолговатые хлебы (5-6), положить на лист, дать разойтись, а сажая в печь, продолговатые булки можно разрезать острым ножом посередине, от одного конца до другого, круглые надрезать сверху в двух местах ножом (сообразно внешнему виду можно приготовить: «французскую булку», «польскую», «розан», «накладную», «дыньку», «витую» и «просвирку») и вымазать хлебы водою, приготовленною следующим образом: ложку крупчатой муки стереть с водою, чтобы не было комков, развести бутылкою воды, вскипятить, простудить и, когда сажать хлебы, вымазать их сверху.

Хлебы к чаю

Взять 400 г растопленного масла, стереть деревянного лопаткой добела, положить в масло 8 яиц, продолжая растирать и 100 г мягко истолченного миндалю, чайную чашку мелкого сахару, немного корицы и мускатного цвета, вымешать хорошенько, влить стакан сливок, размешанных с 50 г дрожжей, замесить крупчатою мукою и поставить в теплом месте. Тесто замесить немного гуще, чем делается на оладьи. Когда поднимется, побить хорошенько мутовкой, положить 100 г коринки, вымазать одну или две кастрюли маслом, налить в каждую теста до половины кастрюли, дать подняться и поставить в печь, но не очень жаркую. Чтобы узнать, когда хлеб будет готов, взять тоненькую деревянную спичку, воткнуть в хлеб и если спичка выйдет чиста, т. е. на ней не будет теста, то значит, что хлеб готов.

Мазурка № 1 домашняя

Взять 4 яйца, 3 желтка, стакан теплого молока, 50 г дрожжей, 1/2 гарнца муки (если очень суха, то немного менее), 2/3 ст. сахару; вымесив все это хорошенько, поставить в теплое место, а когда тесто поднимется, влить 3/4 стакана теплого масла, выбивать тесто пока не будет отставать от рук, положить три взбитых белка, накрыть и дать подняться. Потом разделить тесто на несколько частей, растянуть каждый кусок в руках как можно тоньше, загнуть немного кругом края, положить на лист, наколоть вилкой, посыпать изюмом, рубленым миндалем и сахаром; поставить лист не надолго перед самым малым огнем, чтобы тесто слегка поднялось, потом вставить в не слишком жаркую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

Мазурка № 2 домашняя

Взять теплого молока 3/4 стакана и желтков 3/4 стакана, 50 г дрожжей, 500 г муки, 3/4 стакана масла, вымесить тесто так, чтобы отставало от рук. Положить в посуду, намазанную маслом, но так, чтобы тесто имело место подняться; на другой день, когда тесто поднимется наверх, вынуть его из посуды, вымесить хорошенько, прибавить треть стакана сахару, прикрыть на столе, чтобы слегка поднялось в продолжение одного часу; тогда тесто раскатать тонко, положить на бумагу и на лист; когда слегка поднимется, смазать яйцом, поставить в печь, чтобы испекся.

Мазурка рассыпчатая домашняя

Взять 3 стакана муки, 3/4 стакана теплого молока, 50 г дрожжей, 8 желтков, растертых добела со 100 г сахару, размешать хорошенько, прибавляя понемногу три четверти стакана свежего масла. Выбивать лопаткой тесто, потом намазать тонко на лист или на бумажную форму и наколоть вилкой в нескольких местах. Нашинковать миндаль, смешать его с изюмом без зернышек, с сахаром и несколькими белками, намазать се редину мазурки, бока же намазать желтком и поставить в печь на час, чтобы мазурка не только испеклась, но и немного засушилась.

Мазурка украинская домашняя

Взять 3/4 стакана желтков, 3/4 стак. сливок, 25 г дрожжей, 50 г сахару, 3-4 штуки толченого горького миндалю, муки так, чтобы тесто было густо как на сухари, вымесить тесто хорошенько; влить около и стак. масла поставить в теплое место. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на лист, намазанный маслом, смазать тесто яйцом, посыпать миндалем и коринкою, проколоть соломкою в нескольких местах и вставить в печь.

Домашний пеклеванник

Где часто пекут пеклеванные хлебы, то оставляют в квашне для закваски теста. Взяв нужное количество для хлебов муки, развести теплою водою закваску, оставленную в квашне, разбить, чтобы не было комков, подбить мукою и, поставив в теплое место, дать подняться. Закваску нужно растворить после вечерен, а вечером развести тесто теплою водою и сделать раствор такой густоты, как делают тесто для блинов. По утру, замесив тесто, вымешать хорошенько и посолить, а когда тесто поднимется, скатать круглые или продолговатые хлебы, дать разойтись и, сажая в печь, вымазать квасом, посыпать тмином. Если нет теста для закваски, то взять два стакана теплой воды, положить дрожжей, замесить довольно густое тесто, дать хорошо закиснуть, т. е. чтобы до тех пор, пока нужно будет делать раствор для хлебов, взошло три раза, разделать и печь.

Шведский хлеб

Когда пеклеванные хлебы замешаны и хорошо поднимутся, то, смотря по количеству употребляемой муки, например, на 4 кг взять 400 г хорошей сахарной патоки, нашинковать 50 г простой померанцевой корки и по 200 г обсахаренной лимонной и померанцевой корки, прибавить по 5 г кардамону, корицы и мускатного цвета. Развести патоку стаканом теплой воды, влить в тесто, положить туда же нашинкованную корку и духи, и вымесить, подбавив немного муки. Когда тесто поднимется, переделать в круглые или продолговатые хлебы, дать хорошо разойтись, вымазать молодым квасом, посыпать тмином и посадить в печь.

Ржаной черный хлеб

Когда дома пекут хлебы, то всегда оставляют в квашне кусок теста, скатав из него большую булку и посыпав ржаною мукою. Ставя хлебы, нужно снять с оставленного теста засохшую корку, развести его теплою водою, разбить хорошенько мутовкой, подбить двумя фунтами муки и поставить в теплое место. Вечером развести теплою водою, замесить, вымешать и разбить комки мутовкой. Раствору должно быть немного менее половины квашни. Растворить тесто так густо, чтобы можно брать ложкою, поставить квашню в теплое место. Поутру, смотря по количеству приготовляемого хлеба, влить бутылку или две теплой воды, посолить, замесить ржаное тесто, вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от краев квашни. Самое главное в приготовлении хлебов – вымешиванье: вымешивают веслом или, вымыв руки, месят рукою. Вымесив хлебы, сравнять тесто рукою, посыпать мукою и накрыть квашенником. Дав взойти тесту, перекатать в хлебы, положить в хлебные чашки, подсыпав муки, и дать в чашках подняться. По том, посыпав на лопату муки, вывалить хлебы и сажать в печь. Сажая в печь, иногда смазывают хлебы квасом и посыпают тмином. Летом некоторые сажают в печь хлебы на капустных листьях. Сколько времени сидеть в печи хлебам, с точностью определить, нельзя потому, что это зависит от величины хлебов: ковриги в 5 кг весом должны сидеть в печи около трех часов, в 3 кг – 2 часа; но, между тем, их надобно по временам вынимать и смотреть, не готовы ли хлебы. Также узнают спелость хлебов по звуку или когда хлебы сидят друг и дружке близко, то на боках, которыми они соединяются, корки не бывает; если, вынув из печи хлеб, прижать это место пальцем и оно опять отойдет, значить, что хлеб поспел. Вынув из печи хлебы, положить опять в чашки вверх дном. Решетные хлебы пекут точно так же, с тою только разницею, что вместо сита, сеют муку решетом и месят их круче.

Баба домашняя

Отмерить на стол для теста 2 стакана просеянной крупчатой муки, поставить на огонь полтора ст. молока; когда нагреется, влить молоко в муку, размешать и, покрыв салфеткой, оставить так, пока простынет. Между тем, выпустить (в посуду) 60 желтков, когда тесто остынет до легкой теплоты, положить дрожжи, разведенные водой, прибавить немного муки, размешать до гладкости и поставить в теплое место подняться. В это время затопить печку, вымазать форму очищенным маслом и выложить середину наслоенною бумагою (для больших форм бумага склеивается заблаговременно, по размеру формы и в цельном виде). Когда тесто поднимется как должно, положить из назначенного сперва желтки и размесить тесто до гладкости, потом прибавлять постепенно муку и когда образуется тесто, которое удобно взять в горсть, тогда месившие должны начать разбивать, т. е. отделив обеими руками в горсти по куску теста, поднять выше головы и ударить ими по тесту, оставшемуся в корыте, потом брать новое и повторять эту операцию (чем лучше вы выбито тесто, тем нежнее баба). Иногда случается, что к указанной пропорции нужно прибавить чайную чашку муки или сливок (это каждый приготовляющий может легко заметить по густоте теста), чтобы баба не была твердою, затем положить масло, сахар, ром, ваниль и продолжать месить, а под конец прибавить изюму; размешать и выложить в теплую форму (накладывается половина формы). Потом поставить близ печки, которая должна быть уже истопленною, и когда тесто поднимется настолько, сколько было положено, то поставить осторожно в печку и испечь до готовности (большая форма поспевает в умеренно жаркой печке в 2 часа, а малая 1,5 часа). Потом вынуть с такою же осторожностью, поста вить вблизи печки, дать немного остынуть, выложить из формы на сито и когда остынет, очистить кругом, заглазировать обыкновенным глазуром, сверх глазура убрать цукатами или украсить разноцветным сахаром по собственному вкусу, засушить, сложить на блюдо с салфеткой и поставить в назначенное для этого место. Этим же способом приготовляется баба с шафраном, заменив ваниль эссенцию из шафрана.

Паштет с курицею

Разрубить курицу на части, белое мясо снять, а все прочее положить в кастрюлю, налить столько воды, чтобы она покрывала курицу, прибавить по одному корню петрушки и моркови, посолить и поставить на огонь. Из белого мяса сделать следующий фарш: взять 2 ломтика французской булки, размочить в молоке, выжать досуха; белое мясо очистить от жилок, изрубить мелко, смешать размоченным хлебом, положить ложку чухонского масла и еще порубить, прибавить 2 сырых яйца и посолить. Вынув из кастрюли, наделать из фарша фрикаделей и сварить в бульоне, в котором варилась курица. Очистить 10 кислых яблок, нарезать ломтиками, прибавить мелко накрошенной лимонной корки, корицы и сахару, и все перемешать. Сделать из сдобного теста поддонник, то есть вырезать по блюду кружок, на котором хотите сделать паштет, положить на железное луженое блюдо, на него уложить слой яблок, на яблоки положить курицу и фрикадели, сверху также положить слой яблок, накрыть кружком, вырезанным из теста по блюду, сделать на крышке из того же теста какие хотите украшения, вымазать сырым яйцом, посадить в печь. Когда паштет будет готов, подавать со следующим соусом: взять ложку чухонского масла, пол-ложки муки, развести бульоном, влить рюмку виноградного вина, вскипятить, положить немного сахару и выжать сок из лимона; вырезав на крышке паштета отверстие, вы лить соус и закрыть опять отверстие вырезанным кружком. Можно подавать соус в отдельном судке, не вливая его в паштет.

Картофельный паштет

1,2 кг говядины от ссека или толстого филея, нарезать тонкими ломтями, избить с обеих сторон тяпкой, посыпать немного солью и перцем; отварить картофель, очистить и нарезать его тонкими кружками; потом взять 3 или 4 луковицы и, очистив их, нарезать также кружками; намазать блюдо чухонским маслом и наложить его следующим образом: ряд луку, ряд картофелю, масла чухонского мелкими кусочками и по том ряд говядины; на нее укладывать таким же образом лук, картофель, масло чухонское и говядину. Когда уложится вся говядина, французский хлеб размочить в молоке, мягко размять, положить в него 3 сырых яйца, размешать хорошо и покрыть им приготовленное блюдо; потом помазать маслом, посыпать тертым сыром и поставить в печь. (10).

Паштет с макаронами

Поварив макароны четверть часа в воде с солью, откинуть на решето, окатить холодной водой, а когда остынут, изрезать в 4,5 см длиною. Положить макароны в кастрюлю, прибавить ветчины, нарезанной кусочками, рубленых трюфелей, мозгу из говяжьих костей, немного коровьего масла и тертого пармезана, влить стакан бульону, перемешать все вместе и поджарить. Потом вымазать кастрюлю коровьим маслом, обсыпать сухарями, обложить тонко слоеным тестом, выложить приготовленную начинку, посыпать сверху тертым пармезаном, накрыть крышкою из того же теста, поставить в печь на полчаса и более и, вынув, выложить на блюдо. Подавать с анчоусовым и устричным соусами.

Паштет с цыплятами

Сварив в бульоне пару цыплят, обжарить их в кастрюле. Потом приготовить фарш: пупки и печенки из цыплят, очистив и вымыв, сварить, изрубить мелко; взять несколько кусков жареной телятины или баранины, изрубить ее вместе с луком, смешать с изрубленными печенками, положить в кастрюлю с ложкою масла и обжарить, посыпав перцем. Не глубокую кастрюлю обложить тонко слоеным тестом, наложив на дно слой начинки, на начинку уложить цветную капусту, а на капусту разрубленных на части цыплят, засыпать сверху начинкой, обрезать тесто вровень с краями кастрюли, закрыть кружком из того же теста, защипать веревочкою, вымазать сырым яйцом и по ставить в печь. Кастрюлю или форму, когда будут обкладывать тестом, сначала вымазать маслом и обсыпать сухарями. Между тем приготовить соус: взять кусок масла, величиною с грецкий орех, немного муки, растереть с маслом, развести сметаною, прибавить мелко изрубленного укропу, поставить на огонь и мешать ложкою, пока закипит. Вынув из печи паштет, выложить на блюдо, вырезать на крышке кружок, вылить в паштет соус и закрыть опять вырезанным кружком, и подавать.

Паштет с гусиными печенками

Взять 12 гусиных печенок и положить на ночь в молоко, поставив в холодное место: поутру, вынув из молока, выполоскать. Затем нарезать тоненьких ломтиков от мякоти телятины и несколько тоненьких ломтиков ветчины. Вымазав маслом кастрюлю, уложить дно ветчиною, на ветчину положить печенки, закрыть телятиною, сверху положить кружками изрезанную луковицу и ложку чухонского масла; закрыв кастрюлю, поставить на огонь и дать исподволь упреть, влив несколько ложек бульону. Между тем изрубить мелко шампиньонов и трюфелей, каждые особо, накрошить мелко шпику, приготовить слоеное тесто. Когда печенки поспеют, нарезать их ломтиками; ветчину, телятину и лук, с которыми варилась печенка, изрубить мелко и смочить бульоном, оставшимся в кастрюле. Раскатав тесто, вырезать из него по блюду тоненьких два кружка, положить один кружок в глубокое металлическое блюдо, затем положить слой начинки из телятины, ветчины и шпику, на начинку положить слой печенок, засыпать трюфелями, на трюфели положить остальные ломтики печенки, закрыть шампиньонами, а сверху засыпать остальною начинкой и шпиком, посыпать перцем и накрыть другим кружком, защипать, сделать разные украшения, вымазать яйцом, посадить в печь. Когда паштет будет готов, вырезать наверху большое отверстие, налить бульону, смешанного пополам с рисом, закрыть опять отверст вырезанным кружком и отпускать. (10).

Паштет со щукою

Очистить щуку, распластать надвое и выпотрошить, разрезать на куски, выбрать, по возможности, все ребра и положить на несколько часов в уксус с солью, крупно истолченными пряностями, гвоздикою, рублеными шарлотками, лимонною коркой и разными травами. Потом сделать фарш из печенки и оставшихся кусков рыбы, растертого масла, тертого хлеба, нескольких яиц, мускатного цвета и соли, приготовить клецки, сварить их и составить паштет из слоеного теста точно так же, как для цыплят. Сперва намазать металлическое блюдо маслом, потом положить фарш, а на него слой рыбы; под каждый кусок рыбы положить больше масла, а сверху накласть лимонной корки, каперсов, шампиньонов, очищенных сморчков, облупленных раковых хвостиков, клецек и, если окажется нужным, соли, накрыть опять фаршем и продолжать накладывать таким образом слой на слой, пока уложится вся рыба и весь фарш. Облив последний слой фарша несколькими ложками рыбного бульона, накрыть слегка крышкою теста, выровнять края, намазать весь паштет разболтанными яйцами и поставить на полтора часа в хорошо натопленную печь. Чтобы узнать, имеется ли в печи потребный жар, надобно положить в нее лоскуток писчей бумаги; если он тотчас пожелтеет, это значит, что печь хорошо истоплена; если загорится, то надобно подождать ставить паштет; если же пролежит долго, не пожелтев, в таком случае нужно печь натопить еще. Самый приличный соус для этого паштета приготовляется из каперсов с лимонным соком. Когда паштет поспеет, его вынимают из печи, разрезывают у него верхушку, наливают туда несколько соусу, а остальной подают отдельно. (10).

Торт из цыплят

Приготовить слоеное тесто и фарш-кнель из телятины, выложить кнель в чашку, размешать, прибавить четверть бутылки взбитых сливок, размешать и поставить в холодном месте. Затем разрубить на 4 части очищенного цыпленка, выбрать косточки, сложить на растопленное в сотейнике масло, посолить, по крыть крышкою и поставить на огонь; когда поджарится, перевернуть, дожарить окончательно, снять цыпленка на тарелку, а на сотейник положить 10 штук мелко изрубленных шампиньонов, посолить и, покрыв крышкою, запассировать; когда будет готово, снять на стол, положить цыпленка и сделать торт следующим способом: раскатать в 7 раз слоеное тесто толщиною в полпальца, вырезать кружок такой величины, какой предполагается иметь торт, из кружка вырезать еще кружок, оставив рант шириною в большой палец; остальное тесто смять, разделить пополам, тонко раскатать и вырезать 2 кружка: первый кружок сложить на плафон, смазать яйцом, наложить рант, в середину положить ряд приготовленной кнели, сверх кнели запассированного цыпленка, покрыть шампиньонами, наложить снова кнели, смазать рант яйцом, покрыть вторым кус ком теста, обровнять бока, на середине сделать из того же теста кокарду, смазать окончательно яйцом, поставить в горячую печку, изжарить до готовности, снять с плафона крышкою, переложить на блюдо и подать на стол горячим. (4).

Пирог из блинов с ливером

Вначале приготовить фарш из телячьего ливера, а для этого вымыть легкое и сердце (от молочного теленка), сложить в кастрюлю, залить кипятком и обланширить, а потом в соленой воде сварить до мягкости. Потом вынуть на доску, изрубить мелко, сложить на растопленное масло и, раз мешав, снабдить по вкусу солью, перцем и поставить на стол. Одновременно изрубить мелко луковицу, сложить на масло в сотейник и поджарить; когда начнет желтеть, положить ломтиками из резанную телячью печенку, посолить, покрыть крышкою, поджарить, выбрать печенку на доску и изрубить мелко, а на сотейник всыпать ложку муки, размешать, развести бульоном и выкипятить соус до совершенной густоты; тогда положить изрубленную печенку и размешать. Когда все готово, пекут тонкие блины, которые укладываются в сотейник, обмазанный маслом: каждый блин, кроме верхнего, намазывается фаршем в палец толщиною, а верхний только маслом, яйцом и сухарями, после чего вся стопка ставится в духовой шкаф, а когда запечется, подают на стол горячим. (4).

Татарский пирог

Испечь молочные блины и поступать как в предыдущем пироге, то есть сотейник намазать маслом и класть блины: сперва положить блин и его намазать приготовленным творогом в виде начинки, и так класть до 8 блинов, каждый обмазывая, но верхний не надо обмазывать творогом, а обмазать яйцом и, посыпав все сухарями, поставить в духовую печь. Когда все запечется, подать на столь. Начинка делается так: творог протереть через решето, смешав его со сметаною, посыпать сахаром и, как сказано выше, обмазывать блины, которые, впрочем, можно начинять и гречневого кашею, пропитанною чухонским маслом. (4).

Паштет с рыбою

Паштеты приготовляют более из угрей, лососины, свежей семги, щуки и карпов. Замесив сдобное тесто, сделать фарш из рыбы: взять щуку или судака, снять кожу, выбрать кости, мясо истолочь, прибавить белого хлеба, размоченного в молоке, если паштет будет скоромный; когда намерены сделать постный паштет, то сдобное тесто сделать на постном масле, а белый хлеб размочить в воде. Смешав истолченное мясо с белым хлебом, прибавить ложку чухонского масла, немного соли и еще потолочь. Потом, отделив половину фарша, наделать фрикаделей (шариков), обжарить в масле; из другой половины сделать лепешку, также обжарить, изрубить мелко вместе с луком, посолить, посыпать перцу. Из теста тонко раскатать пласт, положить на глубокое круглое металлическое блюдо; сначала положить слой рубленого фарша, на фарш положить рыбу нарезанную звеньями, каперсов и фрикадели, на фрикадели еще положить каперсов, засыпать оставшимся фаршем, обрезать лишнее тесто ровно с краями блюда, сверху накрыть пластом из того же теста, защипать убрать разными фигурками и вымазать яйцом. Если блюдо медное или жестяное, то можно испечь на нем или положить на глубокую сковороду и поставить в печь. Когда паштет будет готов, влить ракового соуса. В паштеты с жирною рыбою кладут следующая приправы: мелко изрубленные анчоусы, а за неимением, вымоченную в молоке и мелко изрубленную селедку, фарш, каперсы, оливки и лимон, нарезанный кружками; в паштеты, приготовленные с судаком, щукою и карпом: фрикадели, приготовленные из рыбы, рыбный фарш, раковые шейки, молоки и рыбьи печенки, сваренные и нарезанный кусочками.

Купеческий пирог

Прежде всего приготовить брюшное тесто и фарш из говядины. Это тесто делается так: взять в кастрюлю стакан муки (конфетной), влить четверть стакана теплой воды, 25 г дрожжей, размешать и поставить в теплое место; одновременно выло жить на стол 2 стакана муки, посредине сделать ямочку, положить 200 г масла, 4 яйца и по вкусу соли, забирать постепенно муку, за месить вольное тесто и сдвинуть в сторонку остальную муку. Когда тесто на дрожжах поднимется, выложить и замешанному тесту, размешать окончательно, сложить в кастрюльку и дать подняться. Между тем изрезать тонкими ломтиками очищенные грибы, сложить на масло в сотейник, поставить на огонь, покрыть крышкою и варить до тех пор, пока сок из грибов выкипит; потом положить 2 желтка, ложку сливок, рубленой зелени, по вкусу соли, перцу, проварить окончательно и остудить. Когда все будет готово, подмазать маслом шарлотную форму (форма должна быть плоская и низкая), раскатать пластом, толщиною в полпальца, застывшее бриошное тесто, нарезать выемкой кружочки, выложить кружочками дно и бока формы так, чтобы нигде не осталось щели (подмазанные кружочки слеплять плотно краями), потом наложить ряд фарша и ряд изрезанных ломтиками круто сваренных яиц, сверх этого наложить грибы и, смазав края теста яйцом, покрыть тестом, про колоть иголкой, поставить в горячую печку, заколеровать, пропечь в середине, выложить из формы на блюдо и подать горячим. (4).

Кислый паштет

Уварить сперва до половины один или два говяжьих языка в просоленной воде, снять с них кожу и разрезать на кружки не очень тонкие. Растопить в кастрюле масло, обвалять кружки в муке, поджарить в масле, положить туда бульон, в котором языки варились, также кружки лимона и лавровый лист, поставить кастрюлю на умеренный огонь, плотно накрыть и дать свариться в соку совершенно. Сделав фарш, приготовить паштет точно так же, как для цыплят. Сперва намазать металлическое блюдо маслом, положить на дно его фарш, на фарш языки вместе с каперсами, мясными клецками, мелко изрезанною колба сою, покрыть крышкою теста, нажать ее на края, разбить яиц, обмазать весь паштет и поставить его в печь. В шампиньонный соус, приготовляемый для этого паштета, кладут несколько более лимонов, подливают также стакан белого вина или несколько ложек уксусу; не дурно также примешивать в него и соус, в котором прели языки. Вынув паштет из печи, наливают в него несколько соусу, а остальной подают отдельно. (10).

Подовые пороги

Замесить на растопленном коровьем масле с ровною частью воды крутое тесто. Изрубить сырой или вареной говядины, прибавить мелко накрошенного луку, обжарить на сковороде в масле и еще порубить, чтобы было мелко, посыпать перцу и соли. Потом, раскатав тонко тесто, наделать маленьких пирожков, по садить на лист и поставить в печь; растопить в горшке говяжьего сала или коровьего масла и когда пирожки поспеют, жирно на мазать сверху и подавать горячими.

Пироги по-украински

Сделать сколько угодно теста, размешав пшеничную муку со сметаною, чтобы тесто было ни густо, ни жидко, и мешать тесто в миске. Потом взять свежих капустных листьев, вытереть каждый лист чистою салфеткой, разложить на столе и на каждый лист положить блин теста, величиною в чайное блюдечко; тесто должно быть так размешано, чтобы оно расплывалось на листе. В это время должен быть уже готов творог, растертый в чашке с яйцами и маслом; прибавить в творог не много сахару и коринки. Этот творог также положить по кусочку на лист с тестом. После этого свернуть каждый лист, скрепить его и положить в горячую печь на полчаса, пока листья не зарумянятся. На стол подавать горячее, сняв с пирогов лист. К этим пирогам подавать на одной тарелке свежую сметану, а на другой растопленное чухонское масло.

Кулебяка из пшена

Взять 1–1,2 кг хорошего пшена, вы мыть его в холодной воде, разварить на молоке и протереть сквозь сито. Положив в кастрюлю хороших дрожжей, рюмку сливок, 300 г сливочного масла и соли, подбить все крупчатою мукою, а когда тесто поднимется, прибавить по пропорции яиц и замесить. Сделать из судаков фарш, для чего, сняв мясо их с костей и изрезав штучками, положить в кастрюлю масла, луку и вместе с судаками поджарить все в половину, а потом выложить на стол и изрубить мельче. Заварив покруче на молоке 600 г смоленских круп, выложить на сковороду и, сделав в виде копны, поставить перед печкою; когда крупа хорошенько обжарится, то обгорелое обчистить, а кашу перемешать с фаршем. Потом, положив в смесь свежей осетрины, семги и молок, сделать кулебяку и посадить в печь; как скоро она будет готова, то подавать на стол горячую. (10).

Ленивые пироги

Взять 400 г отжатого под прессом свежего творогу, сложить в ступку, положить соли, полложки масла и истолочь до мягкости; потом разбить, по одному, 4 яйца, протолочь снова, всыпать 3 ложки муки, протолочь окончательно; сварить в соленом кипятке пробу и если пироги окажутся достаточно крепкими, то выбрать на стол, раскатать в рулет и, разбив ножом в пласт, толщи ною в полпальца, нарезать пироги одинаковой величины и формы, на подобие пряников, опустить в соленый кипяток, а когда он вскипит и пироги выплывут вверх, то есть проварятся, выбрать дуршлаговою ложкою на глубокое блюдо и покрыть сверху поджаренным в масле хлебом. Сметана подается особо в соуснике. (4).

Пирожки Розенгарда

Отмерив в кастрюльку полтора стакана муки, положить 25 г хороших дрожжей и развести одним стаканом теплого молока, потом поставить в теплое место и, когда поднимется, положить ложку, разбитого особо, нетопленого масла и 5 желтков, посолить, размешать, выбить лопаткой так, чтобы не оказалось комочков, и поставить вторично в теплое место. Между тем, нарезать четвертушками или осьмушками чистой бумаги, смазать растопленным маслом и разложить на столе, а в то же время приготовить фарш-кнель из телятины. Когда тесто поднимется, разложить ложкою на наслоенную бумагу, раздвинуть немного, положить на середину теста продолговатый кусочек фарша и сложить края бумаги так, чтобы фарш был покрыт кругом теста; складывать на лист и, когда все будут готовы, поставить в теплое место, чтобы пирожки расстоялись, а потом поставить в горячую печку и, когда заколеруются, вынуть, снять бумагу и подать пирожки горячими. (4).

Паштет-заливное

Взять и рябчиков или 5 перепелок, снять с костей, изрубить, истолочь в ступке, прибавить половину французской булки, намоченной и выжатой, 100 г масла, 1-2 сырых яйца и протереть все это сквозь сито. Взять четверть телячьей печенки, сняв с нее кожицу, 50 г шпика, нарезать то и другое кусками, поджарить в ложке масла, положив лаврового листу и английского перцу, а когда будет готово, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смешать вместе с рябчиками или с перепелками, прибавить полстакана самых густых сливок, яйцо, 4 штуки рубленых трюфелей. Кастрюльку намазать маслом, положить в нее фарш и поставить в печь на полтора часа; когда фарш будет готов, вынуть его, застудить, а в это время сварить ланшпик, как сказано в примечании о заливном, влить немного этого ланшпика в шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланшпика и застудить. Взять медную круглую ложку, нагреть ее в воде и вынимать ею испеченный фарш полушариками, укладывая красиво на дно, залить опять ланшпиком, остудить, положить опять ряд фарша и так до конца. Подавая, выложить на блюдо, но подать и нему отдельно холодный соус провансаль.

Страсбургский пирог

12 гусиных печенок или одну телячью наскоблить ножом, отбросить пленки, мелко изрубить, поджарить под крышкою 100 г масла с луковицею, потом положить половину французской булки, намоченной в молоки и выжатой, 3-4 яйца, 150 г вымытого масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить полстакана сметаны, немного простого и английского перцу, мускатного ореха, размешать, сложить в намазанную маслом кастрюльку, испечь, но не вынимать из кастрюльки пока не остынет. Приготовить маленькие котлеты из филеев 1/2 индюшки следующим образом: изрубить их мелко, положить четверть французской вымоченной булки, 2 яйца, ложку масла, соли, мускатного ореха, истолочь в массу, сделать из нее маленькие котлеты, сложить в сотейник, намазанный маслом, окропить бульоном, накрыть бума гою и поджарить. Когда остынет, обмакивать каждую котлетку в майонез и обложить ими испеченный и выложенный на блюдо фарш. Этот фарш можно также нарезать ломтиками, сложить в рантовую форму, перекладывая филеями, вместо мусса залить чистым ланшпиком и застудить. (15).

Пирожки на дрожжах

Взять стакан теплой воды или молока, 25 г дрожжей, половину назначенной муки, растворить тесто, по ставить в теплое место, а когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 яйца или 3 желтка, положить ложку масла и муки так, чтобы тесто было довольно густо. Приготовленное тесто раскатать, нафаршировать и сделать пирожки, положить их на стол, посыпанный мукою; когда поднимутся, жарить в растопленном масле или фритюре.

Фарш делается из мозгов и из мяса. Первый готовится так: мозги из 2 телячьих голов опустить в кипяток воды с уксусом и солью, сварить их, вынуть и остудив их, мелко нарезать. Потом поджарить в ложке масла, ложки муки, а потом и мозги, немного толченого перцу, влить ложки 2 бульона и размешать.

Другой фарш мясной: 400 г вареной телятины или говядины мелко изрубить, небольшую мелко изрубленную луковицу под жарить в ложке масла, положить мясо, размешать, всыпать соли, перцу, остудить; можно прибавить пару крутых изрубленных яиц. (6).

Пирожки-булочки

Пол-ложки ракового масла вскипятить с половиной ложки муки, развести стаканом бульона, сложить изрубленные раковые шейки, поджаренную и мелко изрубленную без костей рыбу, мелко изрубленные, отваренные или изжаренные боровики или шампиньоны, немного сухого бульона, ложку тертого голландского сыра, зеленую, в масле поджаренную петрушку, и все это смешать. Взять маленьких испеченных продолговатых булочек, какие пекутся на круглые сухари, вынуть из них осторожно мякиш, каждую булочку сверху и внутри намазать раковым маслом, наполнить приготовленным фаршем, осыпать тертым сыром, положить на лист, намазанный маслом, и перед самым обедом вставить в печь.

Блинчатые пирожки

Мелко изрубив жареную телятину, под жарить ее в кастрюле с маслом, рублеными яйцами, солью и перцем и, выстудив, намазывать этим фаршем блины, тонко испеченные на молоке с яйцами; смазав краешки, нужно свернуть рулетками (валиками), обрезать концы, разделить надвое, завалять в яйцах и тертом белом хлебе и, обжарив в кастрюле с горячим маслом, подавать горячими. Можно обсыпать их жареною зеленью петрушки.

Сырный пирог

200 г конфетной муки смешать с 400 г хорошего чухонского масла, 6 свежими яйцами и 200 г сыра бри. Перевалять это тесто нужно раза три, потом дать ему немного полежать и затем, заправив пирог как обыкновенно делается, поставить его в печь. (5).

Раковый пирог

Отварив с сотню раков, черепки снять и вынуть из них внутренность, прочее истолочь и размешать с 2 бутылками сметаны. Вымешав достаточно, пропустить, протирая, сквозь сито, и варить пропущенное, пока ссядется. Ссевшееся выло жить в сито и дать сыворотке стечь, оставшееся положить в ступку и растирать, пока сделается жидко. к этому прибавить достаточное количество ракового масла и выпустить одно за другим 8 цельных яиц и 14 желтков, продолжая растирать, пока все перемешается в однородную массу. Тогда вмешать очищенных и изрубленных фисташек и миндалин, смешав хорошенько в каменной чашке, развести до известной густоты сладким белым вином и прибавив немного рому; можно прибавить какой-нибудь ароматической эссенции и сахару по вкусу. Смесь эта ровно выливается в форму, которую ставят в кастрюльку с горячею водою на легкий огонь, не давая воде закипеть, а только допуская ее нагреваться, и когда яйца до статочно сгустятся, вынуть форму из воды, опрокинуть ее на круглое блюдо – и получится сладкое блюдо, которое видом и вкусом не уступит лучшим кондитерским произведениям (на любителя).

Кулебяка

Взяв 1 кг хорошей крупчатой муки, сделать опару с вечера. Влить в квашенку 2 стакана воды, не горячее парного молока, всыпать 200 г муки, разбить хорошенько, чтобы не было комков, положить 2 ложки дрожжей и поставить в теплое место. Поутру, когда опара поднимется, замесить тесто, положить в него 200 г масла и 3 яйца, посолить, вымешивать хорошенько лопаточкою до тех пор, пока тесто не будет отставать от краев квашенки; тогда, поставив на печь, дать тесту подняться, а когда поднимется, подбив его, дать еще раз подняться, выложить на лоток или на стол и перевалять раза два или три. Между тем при готовить следующую начинку: сварить 100 г размоченной вязиги, изрубить мелко, смешать с 8 рублеными яйцами, посолить, посыпать перцем и положить масла.

Рыбу для кулебяки употребляют какую кто любит, но самая лучшая и более других приличная свежая или малосольная осетрина, семга и белорыбица. Делают также кулебяки с угрями и сигами. Когда все готово, раскатать тесто в палец толщиною, наложить слой начинки, на начинку положить рыбы, если это белорыбица, семга или осетрина, снять кожу, нарезать квадратными кусочками, толщиною пальца в два; сверху засыпать той же начинкой, а если захотят иметь кулебяку полнее – положить другой ряд рыбы, засыпать начинкой, защипать, вымазать яйцом, посыпать сухарями и посадить в печь.

Приготовляют для кулебяки еще следующую начинку: сварив в воде густую рисовую кашу, положить в нее круто сваренных и мелко изрубленных яиц, масла и соли и перемешать хорошенько. Если кулебяка постная, то на 1 кг муки положить в тесто 100 г постного масла. Постную начинку приготовляют таким образом: взять щуку, судака или сига, снять с рыбы кожу, выбрать кости, истолочь мясо, посолить, скатать лепешку, поджарить на сковороде в ореховом масле, изрубить, прибавить мелко накрошенного луку, перцу и положить постного масла и перемешать хорошенько вместе с вязигою; далее поступать, как сказано выше. Вынув кулебяку из печи, обтереть чистым полотенцем и вымазать маслом. Как сказано раньше, для кулебяки берут разную рыбу; кусок свежепросольной (малосольной) осетрины, а особенно то место, которое имеет много жиру, надо вымыть чисто, снять с рыбы кожу и нарезать небольшими кусочками; потом изрубить мелко сваренную вязигу и перемешать ее также с мелко изрубленными яйцами, положить по пропорции растопленного коровьего масла и для вкуса

немного соли, затем все вновь перемешать хорошенько; после этого в приготовленное тесто начинают класть слой вязиги с яйцами, толщиною в палец, а потом кладут осетрину, сверх нее еще слой вязиги с яйцами; когда кулебяка будет готова, положить на блюдо и подавать на стол.

Для желающих вместо вязиги берут рис. Последний надо сварить в воде, откинуть на решето, чтобы стекла вода, изрубить мелко круто сваренные яйца и перемешать с рисом, после чего прибавить растопленного масла и соли, вновь перемешать хорошенько; раскатать тесто и положить слой начинки толщиною в палец, потом сверху рыбу, сверх же рыбы начинки класть не следует, а прямо защипать, обмазать желтками, обсыпать сухарями и сажать в печь. Если вместо осетрины берут малосольную семгу, то следует снять с нее кожу и разрезать на небольшие кусочки; потом приготовить начинку из вязиги или риса с яйцами. Когда же берут щуку или судака, то надо отделить с костей щуки или судака мясо и бить его обухом ножа до тех пор, пока оно не сделается мягким как тесто; при чем, во время битья мяса, для связи, нужно его смачивать пшеничного крупчатою мукою, жидко разведенною в воде. Изготовив таким образом тельное, положить его в мокрую салфетку, завязать и сварить в воде; когда будет готово, изрубить его мелко, прибавить немного перцу, посолить для вкуса, прибавить растопленное коровье масло, перемешать хорошенько и употреблять в начинку, которую, как и вязигу, кладут два слоя: один под рыбу, а другой сверх рыбы. То же самое тельное, вместо того, чтобы укладывать в салфетку, можно обвалять в крупчатой муке, обжарить на сковороде в коровьем масле и, когда хорошо зарумянится, изрубить мелко, прибавить также мелко изрубленных яиц и растопленного коровьего масла по пропорции, пере мешать все хорошенько и тогда употреблять в начинку. Приготовить можно какую угодно начинку, но при этом изрезать свежей бело рыбицы небольшими кусочками, раскатать тесто и положить на него слой начинки, а сверху слой рыбы, которую следует посыпать солью, перцем и потом защипать кулебяку, обмазать яичными желтками и, обсыпав толчеными сухарями, посадить в печь. Имея под руками хорошего жирного сига, свежего или малосольного, надо обчистить как следует, отрезать хвост и голову и вынуть спинную кость, положить в кулебяку, при этом свежего сига нужно посыпать солью, перцем, а малосольного ничем ни посыпают. Можно взять жирного угря, снять с него кожу и отварить в соленой воде, раскатав тесто, положить слой начинки, сверху угря, а потом опять слой начинки; защипав кулебяку и приготовив как следует, сажать ее в печь. Когда ловится много

налимов, можно вырезать из них печенки; набрав их достаточное количество, сварить в воде, которая должна быть посолена немного для вкуса, потом приготовить какую угодно рыбу для кулебяки, а начинку из тельного; только на второй слой начинки сверху положить налимьи печенки, а сверху покрыть начинкой. (8).

***Примечание**. В кулебяку никогда не полагается класть сырой рыбы, она всегда должна быть припущена на масле. А также и весь фарш должен быть положен готовый.*

Круглый пирог

Снять белое мясо с одной курицы, потом положить его в кастрюлю, залить водою, поставить вариться, прибавить луковицу и по полукорню петрушки, моркови, посолить, поло жить ложку чухонского масла, а воды налить столько, чтобы она по крыла только кур. Из белого мяса сделать следующий фарш: очистив мясо от жилок, изрубить, положить в ступку, истолочь мягко, прибавить ложку чухонского масла, столовую ложку толченых сухарей, сырое яйцо и соли; перемешав все вместе хорошенько, наделать фрикаделей или, скатав в виде колбасы, завернуть в чистую холстину, сварить в бульоне, а когда поспеет, нарезать кружочками или вырезать ножом разные фигурные штучки. Отварив куру до половины спелости, вынуть из бульона и разрубить на части, а между тем приготовить начинку: нарезав мягкой говядины или телятины 400 г, изрубить мягко, обжарить на сковороде в масле, порубить еще, приправить перцем и солью; пять круто сваренных яиц изрубить мелко и смешать с рубленою говядиною. Тесто при готовить таким образом: 400 г растопленного коровьего масла стереть добела, взять яйцо и еще желток, сбить ложкою, прибавить в яйца стакан сливок, понемногу всыпать муки, вымешать, поло жить туда же масло, замесить довольно крутое тесто, а вымесив хорошенько, умять руками. Раскатав тесто толщиною в палец, положить на глубокое блюдо жестяное или медное, на тесто насыпать слой начинки, положить половину разрубленной на части курицы и половину фарша, засыпать начинкой, потом положить оставшуюся курицу и фарш и засыпать остальною начинкой. Для фарша, когда пирог с курицей, можно отваривать рис и заправлять белым соусом. Наконец, дать пирогу круглою форму, загибая все складки в одну сторону, оставить наверху отверстие в чайное блюдце, обрезать лишнее, тесто, закрыть отверстие кружком из того же теста, защипав веревочкою, с боков по складкам также защипать веревочкою. Сделав на пирог украшения из теста, вымазать пирог сырыми яйцами, обсыпать сухарями и посадить в печь.

Если пирог приготовляется из цыплят, то, вскипятив их раза три в бульоне, вынуть, разнять на части, а фарш приготовить из телятины. Когда пирог поспеет, вынуть из печи, вырезать в середине кружок, влить чайную чашку бульона, в котором варилась курица, закрыть опять вырезанным кружком, положить пирог на фаянсовое блюдо и подавать горячий. Приготовляя пирог, положить сначала на медное или жестяное блюдо лист бумаги, вымазанный маслом, чтобы после пирог лучше снялся.

(8).

Тартины или бутерброды до 40 сортов

Способами очень простыми, состоящими в намазывании сливочным маслом тонких ломтей белого хлеба, ситного или кислосладкого хлеба, какие ломти прокладываются ломтиками различных припасов, – приготовляются тартины или бутерброды из языка, солонины, дичи, ростбифа, филея, мозгов телячьих, печенок гусиных и телячьих, паштетов, раковых шеек, рыбы, грибов маринованных, селедок, килек, анчоусов, семги, лососины, всех сортов сыра и тому подобного, наблюдая, чтобы для тартин не было нужно особо закупать провизию, но приготовлять из тех предметов, которые уже под рукою. Приготовляющий тартины может разнообразить по своему усмотрению до ста сортов, употребляя для этого гарниры, украшения из ланшпика, майонеза, соуса белого, красного, равигота, ракового масла, а также самые тартины из шампиньонов, трюфелей, оливок, каперсов, грибов, галантина, рольпенсов, кнели, сосисок, пудингов, гребешков, сладкого мяса и т. д., что может случиться под рукою приготовляющего.

Картофельная каша

Изрезать очищенный картофель, залить водою и поставить в печь, а когда разварится, растереть и положить немного гречневых круп; если густо, то развести кипятком, поста вить в печь, чтобы крупа разварилась, и подавать горячею с постным маслом.

Ржаные блины для прислуги

Когда пекут хлебы, отбавить теста, подбить пшеничного мукою, дать подняться и печь блины на сале, какое случится.

Саламата

Взять пшеничной муки, заварить кипятком и под жарить дольками с гусиным или другим каким-нибудь птичьим жиром.

Пампушки

Взять творогу, измять его ложкою, положить, смотря по количеству, 2 или 3 яйца, замесить пшеничною или гречневого мукою, сделать колобки, сварить их в воде, вынуть, положить в муравленую чашку, облить маслом и сметаною и подавать к обеду горячими.

Каши для прислуги

Варить их на воде из гречневых, просяных, ячных, овсяных, полбенных, зеленых и прочих круп; и ним давать масло и молоко. Также можно крутую гречневую кашу смаслить и поджарить на сковороде, с прибавкой луку.

Пироги для прислуги

Делать из кислого пшеничного гнета; в начинку же класть крутую кашу с луком или капустою, или лук, в масле обжаренный; также можно делать начинку из ливера, моркови, мелкой рыбы или из простой соленой рыбы и прочее.

Кулага

Взять ржаного солода, просеять сквозь сито, развести кипятком и дать постоять час; потом положить ржаной муки, просеянной ситом, вдвое против солода, и когда приготовленное тесто остынет до теплоты парного молока, положить кусок хлеба и дать тесту закиснуть; если есть калина, то, перебрав, положить также в тесто и поставить в печь, где держать до вечера, а вынув, отнести в холодное место.

Соложеное тесто

Взять просеянной чистым ситом муки гречишной и ржаной с ситной пополам, замесить ее на горячей воде в горшке густо, поставить, накрыв, в печной вольный дух и парить, чтобы рассолодело. По мере упревания, разводить понемногу горячею водою, вымешивать и продолжать упариванье, пока сделается в густоту жидкого киселя. Выставить горшок на печь или в другое теплое место, положить в тесто ломтик решетного хлеба, что бы позакисло, после чего поставить в холодное место и брать из горшка для употребления. Чем белее цветом выйдет это тесто, тем считается добротнее.

Гороховый кисель

Заварить гороховой муки кипятком, подливая понемногу и мешая, чтобы не было комков, дать вскипеть раза три, разлить в посудины, застудить и подавать с маслом. В постные дни другие кисели, описанные выше, а также и гречневую кашу можно давать с молоком из конопляного семени или макового.

Отдел 5. Кухонная терминология

Каждая отрасль знания (наука, искусство, ремесло) имеет в своем обиходе целый ряд специальных, так называемых технических выражений, понятных только для посвященных. Точно так же и поварское искусство богато подобными выражениями, избежать которых в объяснении крайне затруднительно, как и объяснениях иностранных слов, какие встречаются в описаниях многих тонких блюд. В виду этого, чтобы облегчить чтение предлагаемого руководства, считаем целесообразным ознакомить желающих со специальным языком поваров, для чего помещаем в самом конце книги краткий словарь.

Ампотаж – (старинное слово) это фюмэ, самый наикрепкий бульон, вываренный из мяса.

Антре – это разные мясные, рыбные и хлебные блюда с соусами.

Антрме – зелень и овощи в вареным виде с разными приложениями, как напр. кардоны с мозгами, крутоны с шампиньонами.

Антрме сладкие – всякие пирожные, бланманже, желе и пр.

Бланкеты – правильно нарезанные ломтики.

Брезеровать – что-нибудь припустить на брезе.

Букет зелени – связанный пучок из следующих трав: петрушки, эстрагона, кервеля, укропа и зеленого лука, но так, чтобы листы не могли отделяться.

Вспрыснуть – что-нибудь облить ромом или водой.

Вспудрить – что-нибудь посыпать мелким сахаром.

Выбить – хорошо что-нибудь выметать.

Выжарить – что-нибудь допустить до сухого состояния.

Выпарить на нет – положить что-нибудь в кастрюлю, дать выкипеть, чтобы было сухое дно.

Высадить – чему-либо дать выкипеть.

Вытянуть – сделать что-нибудь гладким и маслянистым.

Вытянуть – какой-либо сок достать из продукта посредством вываривания.

Гарнировать – что-нибудь укладывать гарнирами.

Гарниром – называют то, что употребляется на уборку кушанья.

Гвис – задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой козы, а равно ножки индюшки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глазировать – что-нибудь обмакивать в майонез или в

помаду.

Глясеровать – посыпанное мелким сахаром пирожное, заколеровать в печи так, чтобы сахар распустился.

Глясовать – полить или смазать сверху выкипяченным глясом или бульоном.

Гляс – выкипяченный до совершенной густоты говяжий бульон; называется глясом для того, чтобы этот домашний крепкий бульон отличить от привозного фабричного бульона, который в хороших кухнях редко употребляется.

Допустить – что-нибудь доварить или дожарить.

Жюс – (старинное слово) колер для подкраски супов и соусов из жженного сахара или провизии.

Заагратанить – что-нибудь посыпать тертым сыром.

Завернуть – что-нибудь замешать.

Заколеровать – что-нибудь обжарить или отпечь до румяного цвета.

Залезонить – разведенные сливками желтки вылить постепенно в суп или соус и мешать так, чтобы желтки не свернулись.

Замариновать – полить кругом прованским маслом и уксусом без кореньев и зелени. Не нужно с этим смешивать: «положить в маринад из уксуса».

Замаскировать – облить назначенный предмета так, чтобы из-под соуса или ланшпика не было его видно.

Запассировать – поджарить на масле.

Заправить – что-нибудь сделать вкусным или густым.

Запанеровать – обмокнуть сперва в яйцо, а потом в тертый хлеб.

Затворожилось– белки, когда сбиваете, сделаются крупинками.

Затянуть – что-нибудь опустить в кипяток, чтобы окрепло, для удобства резки.

Зачистить – что-нибудь пообрезать или срезать ножом ненужное.

Карамелить – что-нибудь мокать в карамель.

Кипяток крутой – вода, кипящая ключом.

Корчаги – старинное название посуды.

Корнет – свернутый в рог (фунтом) лист писчей непромокаемой бумаги, конец которого для удобнейшего употребления заклеивается белком.

Кулис – это слово означает «соус», слово старинное.

Лонж – почечная часть между задней четвертью и котлетною частью.

Маскировать – что-нибудь и чем-нибудь обливать.

Накатить – что-нибудь налить.

Начинает бродить – какая-либо жидкость начала киснуть.

Обланшировать – 1) опустить в кипящую воду и, когда вскипит, тотчас отлить на сито и перелить холодною водою. 2) что-нибудь допустить до половины готовности в воде.

Огарнировать – что-нибудь красиво обложить.

Опара – дрожжи, смешанные с водой и мукой.

Осадить – что-нибудь поднявшееся смять или размешать.

Отделать – что-нибудь привести в порядок, сделать красивым.

Отколеровать – что-нибудь довести до горячего состояния.

Откинуть – выложить что-либо из воды на решето, чтобы стекла вода.

Отпустить – что-нибудь подать к столу.

Отсадить – что-нибудь выдавить из корнета.

Отскочило – что-нибудь свернулось, сделалось крупинками.

Отсушить – что-нибудь вынуть из флетюра на бумагу. Или поло жить что-либо мокрое на полотенце.

Отточить – что-нибудь вырезать красиво.

Оттянуть – что-нибудь сделать прозрачным.

Очистить – что-нибудь сделать прозрачным или гладким, или что-либо срезать ненужное (смотря при какой работе).

Ошпарить – что-нибудь обдать кипятком или опустить в него на одну минуту.

Папильот – вырезывается из бумаги, и, согласно потребностям, обвертывают им филей, котлеты, ножки и тому подобное.

Пассир – мука, смятая с кусочком масла или мука, прожаренная с маслом.

Пахтанье – сыворотка, остающаяся при сбивании коровьего масла.

Перетянуть – сделать более прозрачным.

Подпалка – мука, прожаренная с маслом до коричневого цвета.

Припустить – что-либо довести до готовности.

Проварить – довести что-либо до мягкости или до готовности.

Проделать – хорошо промешать тесто или соус.

Разделать – что-либо приготовить порционно.

Распустить – что-либо поставить на огонь, чтобы растаяло.

Рубить – упражнение ножом, как попало, чтобы было мелко.

Резать – что-нибудь аккуратно крупными кусками.

Салпикон – фарш, нарезанный очень мелко кубиками.

Сель – почечные части обе вместе, неразрезанные.

Скатать – что-нибудь сделать из мягкого шариком или огурчиком.

Скатить – что-нибудь облить холодной водой.

Спасировать – что-нибудь прокипятить в масле.

Тиражить – горячий сироп тереть о край посуды, чтобы побелел.

Тушеное – то же самое.

Убирать – что-нибудь украшать.

Утушить – что-либо привести до готовности под крышкою.

Фаршировать – начинить или наложить.

Шинковать – что-нибудь резать мелко вдоль.

Шпиговать – какое-либо мясо начинить шпиком с помощью шпиговки.

Шприцевать– что-нибудь выдавливать из корнета и делать при этом какие-либо рисунки.

notes

Примечания

1

Конфетной называли пшеничную муку самого тонкого помола. Современный аналог – мука высшего или первого сорта.

2

Ночва – неглубокое деревянное корытце.

З

Веселка – деревянная лопатка для замешивания теста.

4

Мутовка – вырезанная из верхушки сосны палочка с сучками, предназначенная для размешивания теста.

5

Чумичка – половник.

6

Пенное вино – водка лучшей марки. Слово «пенка» в XVII–XVIII веках имело значение «лучшая, концентрированная» часть любой жидкости».

7

Чухонское масло получали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. В сегодняшней кухне его заменяет хорошее сливочное масло (допустим, то же финское масло).

8

Кнели – клецки из мясного или рыбного фарша. Об их приготовлении подробно рассказано в первой книге цикла «Поваренная книга русской опытной хозяйки» – «Супы и похлебки».

9

Русская бутылка – 0,6 литра.

10

Коринка – мелкий черный изюм.

11

Сафой – савойская капуста.

12

Крупчатка – пшеничная мука тонкого помола.

13

Т. е. во фритюре.

14

Тонкие, наподобие плотной бумаги пластинки (кружки) из вафельного теста промышленного производства. Используются как полуфабрикат в приготовлении домашних кондитерских изделий.

15

Вязигой называется хорда, струна, проходящая сквозь позвоночник осетровых рыб. Она испокон веков используется в русской кухне для приготовления начинки в кулебяку, расстегаи и маленькие пирожки. Сейчас она снова после большого перерыва появляется в наших магазинах. Настоящей кулебяки и тем более расстегайчиков без вязиги не получишь. Так что тот, кто хотел бы понять, чем особым знаменита русская кухня, должен хоть раз в жизни попробовать пироги с вязигой.